ZAWÓD i życie



CZASOPISMO POŚWIĘCONE WIEDZY HANDLOWEJ I ZAWODOM KOBIECYM

Rok II * KRAKÓW * PAŹDZIERNIK * 1941 * NR. 2a.

Zeszyt 2. PAŹDZIERNIK * 1941 Rok II.

ZAWÓD I ŻYCIE

◆ ◆ ◆

Barwa, harmonia i styl

„Reklama jest dźwignią handlu" — mówi stare kupieckie przysłowie, a o słuszności tego powiedzenia świadczy popularność, jaką cieszą się towary firm, znanych nie tylko z dobroci oferowanych materiałów, ale także z umiejętnej reklamy.

Wiemy z doświadczenia i licznych statystyk, że w oddziaływaniu reklamy czynnikiem najbardziej skutecznym jest jakość odbieranych wrażeń wzrokowych. Na zmysł wzroku zaś oddziaływa najszybciej i najpewniej — barwa. Weźmy np. ogłoszenia w prasie, w barwnych ilustracjach. Rzecz jasna, że prędzej zwróci naszą uwagę i utrwali w pamięci ogłoszenie wielo- niż jednobarwne. Dalej posuniętą reklamą w druku jest afisz i reklama filmowa. Pierwszym, co przyciąga nasz wzrok do plakatu, jest barwa, jej intensywność, umiejętne wykorzystanie kontrastu z innymi afiszami, nalepionymi na słupach ogłoszeniowych, z otoczeniem, tj. ulicą, przedstawiającą się zazwyczaj w kolorze brudno-szarym. Na takim tle reklama rzucona jaskrawą plamą daje gwarancję skuteczności: kolor afisza przez częste z konieczności zwracanie uwagi wbija się w pamięć, która przez proces kojarzenia przywodzi nam w wielu wypadkach, gdy mówi się o danym towarze, najpierw kolor z nim związany, potem cechy towaru. Tak np. popularny krem do opalania jednej z firm warszawskich kojarzy się zazwyczaj z kolorem czerwonym, gdyż reklama posługiwała się afiszem, wyobrażającym opaloną na brąz dziewczynę w jaskrawym, czerwonym kostiumie.

Nasze wyobrażenie o świecie egzotycznym np. wytwarza się często na podstawie reklamowych afiszów i prospektów biur podróży. Dla wielu ludzi kraje południowe są zawsze słoneczno-błękitne, ciche, tonące w lazurze. Morze Śródziemne, Pacyfik stają się w naszym pojęciu lazurową laguną i trudno nam sobie je wyobrazić jako żywioły burzliwe, granatowe, brudnozielone, spienione. Reklama ich bowiem, aby była skuteczna, musi sobie wybrać te właściwości, które najbardziej wzmagają siłę kupna, w tym wypadku, gdy budzą ochotę do podróży.

Barwa, jako środek reklamowy, ma duże znaczenie w urządzaniu wystaw sklepowych, opakowaniu towaru, urządzaniu wnętrz, w stroju personelu. Niektóre firmy obrały sobie na stałe jeden kolor wystawy. Ma to pewne uzasadnienie. Witryna taka: po pierwsze przyciąga wzrok jednolitą plamą, po drugie uczy odróżniać ją od pozostałych sklepów w najbliższym otoczeniu. Opakowanie towaru, stale jednakowe, ma również kolosalne znaczenie dla popytu i podaży. Klienci, a zwłaszcza dzieci i kobiety, uczą się rozróżniać gatunki po opakowaniu. Przyzwyczajają się, że np. to mydło w tym zielonym opakowaniu jest dobre, te czerwone cukierki słodkie, a kawa w tym niebieskim papierze — smaczna.

Posługiwanie się w handlu barwą jako środkiem reklamy poszło jeszcze dalej. Wiele firm liczy nie tylko na zwrócenie uwagi na swój towar, lecz również na zdobycie nabywcy na stałe i przywiązanie go do miejsca sprzedaży i do personelu. Tym się tłumaczy urządzanie wnętrz sklepów, salonów fryzjerskich, gabinetów kosmetycznych, cukierni — w miłych dla oka, estetycznych barwach. Wzrok, oparty na pastelowych obiciach, kotarach, nie męczy się; klient odczuwa podświadome zadowolenie, odpoczywa nerwowo. Tym tłumaczy się również wprowadzony przez wiele firm jednolity strój personelu, sharmonizowany z tłem wnętrza, dający wrażenie czystości, schludności i elegancji.

Sprawa zastosowania takiej czy innej barwy odgrywa zresztą dużą rolę nie tylko w handlu. Wiedzą dobrze o tym panie domu, gospodynie — jak ważnym dla ustroju nerwowego, zwłaszcza dla chorych, jest kolor ścian, obicia mebli. Tu barwy też mają swoje zadanie do spełnienia. W mieszkaniach północnych, ciemnych, chłodnych, stosuje się więc tzw. kolory ciepłe, dające wrażenie ciepła, słońca. Takimi są: wszystkie odcienie żółtego i różowego. W pokojach przesłonecznionych w lecie, w zbyt gorących, dusznych, daje się kolory zimne: niebieskie, zielone, które sprawiają uczucie chłodu i cienia. Unika się w ogóle barw krzykliwych lub zbyt ciemnych, jako źle działających na usposobienie ludzkie. Ciemne ściany i obicia stosuje się często w gabinetach, pracowniach naukowych, gdzie konieczne są dla skupienia i natężenia myśli domowników. Tam jednak, gdzie gospodyni domu zależy na pogodnym humorze, winno być jasno i słonecznie.

Estetyczny wygląd wnętrza mieszkania, sklepu,

pracowni, polega poza tym na umiejętności zestawienia koloru mebli z barwą podłóg, ścian, obić, kilimów, serwet. Przechodzimy tu z kolei do harmonii barw. Jest zasadniczym błędem np. dawać przy granatowych ścianach czerwone obicia, nad zieloną kanapą wieszać bordo kilim, na żółtej serwecie stawiać różowe kwiaty. W ostatnich latach były wprawdzie modne w dekoracji wnętrz mieszkalnych bardzo śmiałe zestawienia: kobald i cynober. Było to jednak ryzykowne i na ogół się nie przyjęło.

Dzisiaj wymagania ludzkie są z konieczności ograniczone. Pewne jednak zasadnicze prawidła są do przeprowadzenia w każdych okolicznościach. Zasadniczo trudno jest w harmonii barw ustalać jakieś przepisy. Zestawienia bowiem dopuszczalne w bieliźniarstwie i hafciarstwie nie mają zastosowania w krawiectwie. Cały kunszt i sztuka krawiecka i modniarska opiera się przede wszystkim — poza krojem — na doborze barw. W tym wypadku są dwa kierunki: albo tonowanie, albo kontrastowanie, przy czym to drugie wymaga dużego smaku artystycznego i podstawowej znajomości stylów. Dopuszczalne zespoły barw w strojach ludowych lub stylizowanych na motywach ludowych nie dadzą się przenieść na fasony np. angielskie. Operowanie elementami ludowymi rozwiązuje zagadnienie kolorystyki w sposób dosyć swobodny. Pozostawałaby tu jedynie kwestia zróżniczkowania stylów: zakopiańskiego, łowickiego, huculskiego i wiążącego się z nimi układu barw.

Kwestia harmonijnego zestawienia barw w krawiectwie, bieliźniarstwie, modniarstwie, w urządzaniu wystaw i wnętrz ma duże znaczenie dla popytu. Klient jest nieraz nieświadomy pewnych zasad, nie ma wyczucia barw, zwykło się mówić: „Nie ma gustu" Wie jednak, że z danej firmy wychodzi bielizna zawsze elegancka, choć nie zdaje sobie sprawy, na czym ta elegancja polega, tamta znów firma nie wypuści nic ze swej pracowni niegustownego. Powodzenie wielu sklepów bławatnych, konfekcyjnych i galanteryjnych wypływa częstokroć z umiejętnie urządzonej wystawy. Popularność i zaufanie do starych firm nie wystarcza. Musimy pamiętać, że klientelą tych składów są przeważnie kobiety, reagujące żywo wzrokowo. Potrafią one dla nowej, modnej firmy, umiejącej pokazać towar, zdradzić firmę starą, solidną, nie idącą jednak z duchem czasu.

Nowoczesna witryna wymaga umiejętnego operowania kolorem. Stary sposób nagromadzenia na wystawie całych gór sztuk materiałów we wszystkich możliwych barwach, odcieniach i wzorach jest z punktu widzenia kupieckiego błędem nie do wybaczenia. Dwie, trzy sztuki wełny, luźno sfałdowane, rzucone powiedzmy np. z góry miękką falą, dadzą znacznie lepszy efekt. Kryje się on w geometrycznym wzorze i w doborze barw. Materiały mogą być w jednym kolorze, a kilku odcieniach, względnie w kontrastach, nasuwających pewne możliwości kombinacyj. Wełna brąz i zielona, czarna i popielata — nasuwa model



Ryc. 1. Nowoczesny styl wystawy, stwarzając pewną kompozycyjną całość, estetyką swą zwraca uwagę przechodniów.



Ryc. 2. Zatłoczenie wystawy niesharmonizowanymi kompozycyjnie artykułami razi brakiem estetyki.

tak skombinowanego kostiumu. Wełna granatowa w zestawieniu z białym jedwabiem lub piką — narzuca myśl o sukni ciemnej z jasnymi dodatkami.

Wdzięczniejsze pole do popisu w tym względzie mają duże domy konfekcyjne, które nie wystawiają już obecnie kilkunastu różnych rodzajów okryć, lecz w zależności od pory roku jeden aktualny strój z dobranymi umiejętnie dodatkami — jak kapelusz, torebka, pantofle, pasek do sukni, rękawiczki, parasolka itp. Model taki uczy nie tylko przestrzegania zasad kojarzenia pewnych barw, ale narzuca jednocześnie obserwatorom zachowania linii stylu. Przy sportowym kostiumie nie zobaczymy więc fantazyjnego kapelusza, przy jedwabnej sukni ciężkiego, sportowego bucika.

Kakofonia kolorystyczna, tak często jeszcze dziś spotykana w witrynach sklepów galanterii męskiej, polegająca na wyrzuceniu do okna dziesiątków różnobarwnych szalików, rękawiczek, krawatów, koszul, getrów itp. daje wręcz niepożądany skutek, zniechęca widza do choćby pobieżnego rzutu oka. Jeden kapelusz, dwie koszule ze swobodnie przerzuconymi, odpowiednimi krawatami, jedna para dobranych rękawiczek, ładna chusteczka — wywiera pożądany efekt.

Nowoczesny styl dekoracji witryn pokazuje pewną całość ubioru, urządzenia, a nie stara się rozproszkować uwagi widza na tysiące drobnych, niesharmonizowanych z sobą drobiazgów. Domy meblowe np. dawno zarzuciły zatłaczanie wystaw i salonów pokazowych meblami z wszystkich gatunków drzewa, fornierów i stylów. Dają zazwyczaj komplet: stołowy, gabinet itp. Rzeczą nabywcy, sprawą dekoratora wnętrz mieszkalnych, którym najczęściej jest pani domu — jest utrzymanie mieszkania czy całości pokoju w stylu mebli. Inna bowiem barwa i wzór tapety odpowiada bidermajerom, inna secesji. Od smaku pani domu zależy, czy zepsuje wygląd np. urządzenia stołowego, opartego na motywach ludowych, stawiając tam egzotyczną palmę zamiast powiedzmy pelargonii czy doniczkowych świerków. W zakopiańskiej izbie nie znajdzie się perski dywan, natomiast chętnie widzi się tam oświetlenie lampowe czy świec— oczywiście stylizowanych. Kaszubskiego folkloru nie spaczy się łowicką krajką.

Te ogólne zasady tyczą zresztą nie tylko wspomnianych tu zawodów: handlu, krawiectwa, gospodarstwa domowego, bieliźniarstwa. Tyczą się one wszystkich gałęzi życia. Dobry dekorator, stolarz, krawiec, szwaczka, kupiec i ekspedient winni sobie zdawać z tego sprawę, że pierwszym, co decyduje o zadowoleniu z kupna jakiegoś towaru, z posiadania czegoś, z własnej pracy nad czymś — jest wygląd tego przedmiotu. Wygląd zaś — to barwa, harmonia kolorów i linij, to styl.

Aleksandra Prószyńska.



Wzrost podróżnictwa tak w celach handlowych jak i wszelkich innych oraz rozwój turystyki i zdrojownictwa stanowią nader ważne czynniki i mają wpływ na powstawanie coraz to nowych ośrodków hotelarsko-turystycznych, jak hotele, pensjonaty, restauracje, jadłodajnie, schroniska, domy wycieczkowe itd., które obejmujemy wspólną nazwą „gospodarstw zbiorowych".

Niemałe również znaczenie w tym kierunku odegrał rozwój różnych gałęzi nauk i związane z tym możliwości leczenia wielu niedomagań i chorób. Z roku na rok przybywa coraz więcej tych miejscowości, które świat lekarski tak ze względu na powietrze i nasłonecznienie jak również wody lecznicze poleca jednostkom, których organizmy dotknęły różnego rodzaju cierpienia. W miejscowościach o specjalnych warunkach klimatycznych powstają piękne sanatoria i pensjonaty wyposażone w najnowsze zdobycze techniki. Do tych ośrodków, położonych z dala od ruchu i zgiełku wielkich miast, przybywają ludzie chorzy, wyczerpani pracą zawodową, młodzież i dzieci, których rozwijające się dopiero organizmy zaczęła nurtować groźna choroba.

W ogóle należy podkreślić, że wymogi współczesnego bardzo zracjonalizowanego trybu życia i potrzeb życiowych w erze tworzenia się wielkich ośrodków produkcji domagają się w wielu wypadkach rozwiązania problemu odżywiania warstw pracujących systemem tworzenia gospodarstw zbiorowych. Z jednej strony udział kobiet w życiu publicznym, ich praca zawodowa zmusza je, a często i ich rodziny, do korzystania z usług gospodarstw zbiorowych, jak restauracyj, jadłodajni itd. Z drugiej strony kierownictwa wielkich fabryk, jak również przedsiębiorstw handlowych lub różnorakich instytucyj, powodowane względami natury nie socjalnej lecz przede wszystkim organizacyjnej, urządzają stołownie dla swych pracowników, celem oszczędzania ich czasu i wysiłku, potrzebnego do odbywania drogi z miejsca pracy do domu i z powrotem. Z punktu widzenia gospodarki narodowej zyskuje się poza tym wysiłek milionowych rzesz kobiet, nie zmuszonych do tracenia swych sił przy karłowatym gospodarstwie domowym.

Jeśli chodzi zaś o młodzież — w coraz szerszym zakresie troskę o jej wyżywienie i pomieszczenie przejmują bursy, internaty, domy akademickie itd. W wielu wypadkach również młodzież sama w większym lub mniejszym stopniu organizuje większe gospodarstwa i w nich doraźnie pracuje, a to na koloniach letnich lub zimowych.

Wszystkie wyżej wymienione placówki obejmujemy wspólną nazwą „gospodarstw zbiorowych". Należą tu ogółem wszystkie zakłady, które zapewniają mniejszej lub większej grupie osób obcych mieszkanie lub wyżywienie, względnie jedno i drugie.

Gospodarstwa zbiorowe, zależnie od ich charakteru mają rozmaitą podstawę działania, humanitarno-społeczną lub handlową. Mogą być bowiem powoływane do życia i utrzymywane: bądź to przez czynniki państwowe lub samorządowe dla dobra ogółu obywateli, bądź to przez organizacje zawodowe dla służenia członkom danych zrzeszeń, a wreszcie mogą być zakładane i prowadzone przez osoby prywatne, traktujące swój zakład jako środek zarobkowania. Gospodarstwa tego rodzaju coraz gęstszą siecią pokrywają tereny państw współczesnych, a w niektórych, jak np. w Szwajcarii, stanowią dla obywateli jedno z najpoważniejszych źródeł dochodu.

W gospodarstwach zbiorowych w zakresie zagadnień odżywczych są wykonywane czynności dwojakiego rodzaju: 1) zachodzi potrzeba przetwarzania produktów żywnościowych na potrawy, 2) nabywanie produktów żywnościowych a odstępowanie czyli sprzedawanie gotowych potraw gościowi. Prowadząca(y) tego rodzaju warsztat pracy łączy tedy w swych rękach czynności przemysłowca i kupca.

Zasadniczą cechą wszystkich prac, podejmowanych w ośrodkach tego typu jest specjalny charakter świadczeń na rzecz gościa, wynikający z chęci niesienia usługi w zakresie wyżywienia lub pomieszczenia.

Duże hotele, pensjonaty, sanatoria zatrudniają niejednokrotnie sporo osób w dziale biurowości, dokonują szeregu poważnych transakcyj handlowych zakupując duże partie towarów. Podstawą tych wszystkich działań, łącznie z szeregiem innych na pierwszy rzut oka niewidocznych, jest jednak chęć stworzenia klientom-gościom odpowiednich warunków wyżywieniowych względnie mieszkaniowych oraz ofiarowania im w tych kierunkach swych usług.

Sklep lub wytwórnię przemysłową odwiedza klient tylko na chwilę i każdy, choćby najmniej zdecydowany formułuje swoje życzenie, wobec czego łatwiej się kupcowi zorientować, jak życzeniom danego gościa czynić zadość. Pracownicy gospodarstw zbiorowych pozostają z gościem w dłuższym, a niejednokrotnie stałym kontakcie. Życzenia zaś jego muszą być do pewnego stopnia z góry przewidziane, ujęte w ramy gościowi najbardziej odpowiadające i dostosowane do jego zasobów materialnych.

Od kupca, urzędnika, przemysłowca domaga się klient uprzejmości i ten przymiot obok wyrobienia zawodowego stanowi w dużym stopniu o powodzeniu danej jednostki. Pracownik podejmujący działanie na terenie gospodarstwa zbiorowego musi posiadać szereg różnych cech, które mu pozwolą stworzyć taką atmosferę, w której gość, czując się dobrze, chętnie w danym ośrodku przebywa i do niego powraca. Odbiciem starań czynionych w tym kierunku mogą być słowa jednego z przedstawicieli hotelarstwa szwajcarskiego, który w czasie międzynarodowego zjazdu hotelarzy odezwał się w tej formie: „Dla szwajcarskiego hotelarza hotel nie tylko jest przedmiotem materialnego zysku, lecz ogniskiem otaczanym sentymentem i troskliwością. Goście hotelowi nie są numerami lecz dobrymi przyjaciółmi. Indywidualizm szwajcarskiego hotelarza polega na dobrej przyjacielskiej obsłudze gościa, na dostosowaniu kuchni do potrzeb gościa, na możliwie domowym urządzeniu wnętrz pokoi hotelowych".

Rodzaj i wielkość ośrodków, które zaliczamy do gospodarstw zbiorowych, powinna być ściśle dostosowana do faktycznych potrzeb ośrodka, w którym powstaje, bo tylko w ten sposób możemy mówić o ich rentowności.

Obserwacja wykazuje, że mniej luksusowo urządzone hotele i pensjonaty, tam gdzie do tej chwili brak było tego rodzaju ośrodków, liczyć mogą na większe powodzenie i ponoszą mniejsze ryzyko w ich zakładaniu.

O potrzebie tych gospodarstw pouczają nas i dzisiejsze stosunki. Liczba jadłodajni i stołowni w stosunku do przedwojennej niezmiernie się powiększyła, a mimo to niejednokrotnie nie mogą podołać życzeniom wszystkich zgłaszających się klientów.

Hotele, pensjonaty, sanatoria są ściśle związane z życiem gospodarczym danego kraju. Z racji podejmowanych działań należą do poważnych konsumentów przede wszystkim w zakresie produktów spożywczych. Ponadto goście przebywający w nich czynią wiele zakupów w miejscowych sklepach i wytwórniach, tak na własny użytek, jak też i przy wyjeździe dla zabrania z sobą niektórych przedmiotów w formie pamiątek. W ten sposób zwłaszcza tak zwany przemysł regionalny, który zatrudnia ręce warstw najuboższych, znajduje popyt na swe wyroby i może się korzystnie rozwijać.

Handel tedy i przemysł na pewnych terenach zarówno u nas w kraju jak i zagranicą powstaje i krzewi się w oparciu o gospodarstwa zbiorowe. Tym sposobem te ostatnie dają pracę nie tylko dziesiątkom, a nawet setkom swoich pracowników, ale ponadto wpływają dodatnio na zwiększenie zatrudnienia w poszczególnych sklepach i wytwórniach.

Wspomnieliśmy wyżej, że gospodarstwo zbiorowe jest przemysłowo-handlowym warsztatem pracy. Przetwórczość dokonuje się w nim w zakresie przemiany produktów spożywczych na potrawy. W tym dziale przetwórstwa od wieków pracują kobiety prowadząc gospodarstwa rodzinne i troszcząc się o wyżywienie swych najbliższych. Świat kobiecy z małymi wyjątkami lubi te zajęcia i dla milionów kobiet prace związane z przygotowywaniem pokarmów stanowią specjalny odcinek zainteresowań i działań. To samo odnosi się do organizowania środowiska domowego, do sprawowania opieki i dbałości o potrzeby i wygody członków domowej społeczności. Z natury więc swoich uzdolnień i usposobienia kobiety szczególnie są predestynowane do tego rodzaju zajęć traktowanych w szerszym zakresie.

Z drugiej strony przez ręce kobiet jako organizatorek i administratorek ognisk domowych przepływa $^3/_4$ funduszów zapracowanych przez mężczyzn. W przeliczeniu na miliony ognisk domowych są to sumy olbrzymie. Rozporządzając tymi zasobami od bardzo skromnych po kwoty poważne, mającymi zabezpieczyć byt rodzin i ich przyszłość w latach późniejszych, kobiety nauczyły się umiejętnego budżetowania tj. planowania wydatków i kalkulowania tj. obliczania jak niejednokrotnie przy bardzo skromnych zasobach sprostać wszystkim potrzebom. Te umiejętności rozwinięte i uzupełnione predestynują kobietę do zajęcia się handlowo-administracyjną częścią pracy w gospodarstwach zbiorowych.

Widzimy więc, że uzdolnienia, właściwe kobietom, są cennym zadatkiem przy kształceniu się ich na zawodowczynie dla podjęcia działań w gospodarstwach zbiorowych, gdyż te ostatnie opierają się na pracach identycznych jak w gospodarstwach domowych. Wiele z tych prac w dużych ośrodkach przeprowadza się przy pomocy różnego rodzaju maszyn i specjalnych urządzeń, problemy jednak, starania i charakter świadczeń pozostają zawsze jednakowe, domagając się jednostek odpowiednio uzdolnionych i pracujących z umiłowaniem zawodu.

W dużych gospodarstwach zbiorowych, jak np. hotelach, czynności personelu męskiego począwszy od szefa recepcji, tj. przyjęć gości, aż do obsługującego windę, odbywają się pod stałą obserwacją gości. Zajęcia zaś kobiet, tak pracownic fizycznych jak umysłowych, są w znacznej mierze dla gości niewidoczne

i spod ich kontroli jakby usunięte. Przymioty tedy pracowników męskich takie jak bystrą orientację, uprzejmość i usłużność gość spostrzega niejednokrotnie natychmiast po wejściu do hotelu i te bardzo często, obok innych walorów, jakie hotel przedstawia, decydują u niego o wyborze ośrodka. Prace i starania personelu żeńskiego zauważa gość przeważnie dopiero po dłuższym pobycie, kiedy obserwuje nie tylko pokój stale doprowadzany do porządku, ale i troskę o rozmieszczenie jego osobistych drobiazgów zgodnie z jego indywidualnymi przyzwyczajeniami, dbałość o jego wygodę, garderobę itd. Pracę tę wykonują pokojowe pod dyrektywą i kontrolą kierowniczki, zwanej w naszych stosunkach bardzo często inspektorką pięter. Ta ostatnia czuwając nad pracą licznego, bo pokaźną ilość osób liczącego personelu, daje również inicjatywę w zakresie zmiany umeblowań pokoi, ich odświeżenia względnie remontów.

Obok inteligencji i fachowego przygotowania do wykonywania zajęć tego rodzaju konieczna jest umiejętność organizowania i kontrolowania pracy, odpowiednia energia, szybka orientacja i duża doza wyrozumiałości.

Jednym z ważniejszych punktów hotelu jest magazyn, inaczej skład produktów i różnego rodzaju materiałów potrzebnych do utrzymania porządku. Ważność jego powoduje i ta okoliczność, że w towarach lokuje przedsiębiorstwo niejednokrotnie duże kapitały. Kierownictwo magazynów w dużej liczbie wypadków powierza się kobietom ze względu na ich skrupulatność i instynktowne unikanie marnotrawstwa. Przy dużych gospodarstwach zbiorowych jak hotele, sanatoria, są prowadzone pralnie, suszarnie, prasowalnie bielizny, obsługiwane prawie wyłącznie przez personel żeński pod kierownictwem kobiet. Magazyny bielizny połączone są ze szwalniami, gdzie również kobiety organizują pracę i dbają o powierzone ich pieczy dobro.

Dla powiększenia rentowności prowadzą hotele specjalne ośrodki, jak cukiernie, kawiarnie, bary. Obok pracowniczek fizycznych angażują niejednokrotnie na stanowiska kierownicze siły żeńskie. Na tych placówkach doniosłe znaczenie posiada przezorność, inicjatywa, przedsiębiorczość i unikanie drobiazgowości. Podobne działy pracy w nieco odmiennej formie powierza się kobietom w sanatoriach. Tu zamiast szefa kuchni, którego spotykamy w dużych hotelach, widzimy kobietę z przygotowaniem w zakresie dietetyki, tj. znajomości chemii artykułów spożywczych, wyspecjalizowaną w przygotowywaniu potraw uwzględniających różne przypadłości chorobowe. Ta ostatnia pracuje u boku lekarzy i daje personelowi kuchni specjalne wytyczne.

Duże gospodarstwa zbiorowe zatrudniają wiele kobiet z wykształceniem handlowym w charakterze korespondentek, księgowych, stenotypistek itp. W centrali telefonicznej hotelu czuwa stale urzędniczka, a jej uprzejmość, wyrobienie życiowe i zawodowe odgrywają dużą rolę w stosunkach z gośćmi.

Odmiennie układają się stosunki w mniejszych gospodarstwach zbiorowych: pensjonatach, schroniskach, internatach, restauracjach itd. Tu organizatorką a często i właścicielką jest przeważnie kobieta, która angażuje do pomocy gospodynię względnie kierowniczkę administracyjną, która wyręcza ją w różnych zajęciach związanych z przyjmowaniem i utrzymywaniem stosunków z gośćmi, jako też i nadzorze nad różnymi pracami wykonywanymi przez pracownice fizyczne.

W tych ośrodkach kobiety, pracowniczki umysłowe, nie mają zajęć tak wyspecjalizowanych jak w dużych gospodarstwach i muszą posiadać umiejętność szeregu prac natury gospodarczej i handlowej oraz wykazać się odpowiednią praktyką zawodową. Tego rodzaju zajęcia są bardzo urozmaicone. Nadają się do nich jednostki ruchliwe z dużym zasobem sił fizycznych, inteligencji i odpowiednią kulturą towarzyską. Zapotrzebowanie pracowniczek w tym dziale w normalnych stosunkach wobec liczby pensjonatów, internatów, restauracyj itp. jest znaczne i możliwości otrzymania pracy duże. Plusem niektórych z tych gospodarstw, jak np. pensjonatów i internatów, jest ta okoliczność, że po okresach intensywnej pracy następują dłuższe okresy wypoczynku, bo ośrodki te czynne są często tylko sezonowo.

Przygotowanie się do pracy i wykonywanie jej w pensjonacie lub innym podobnym ośrodku jest z tego względu celowe, że młoda osoba, która może liczyć w przyszłości na pomoc materialną rodziny lub własne oszczędności, stosunkowo dość łatwo doprowadza do założenia własnego warsztatu pracy, którym może kierować i wówczas, gdy warunki życiowe pozwolą jej na stworzenie własnej rodziny. Wdrażanie do zajęć w gospodarstwach zbiorowych daje ten plus, że stwarza zarazem dobre podstawy do prowadzenia gospodarstwa rodzinnego. Z bardziej ogólnego punktu widzenia podkreślić należy, że zajęcia fizyczne wyrabiają siły wzmacniając organizm, uczą poszanowania dla pracy i liczenia się z czasem; uaktywniają daną jednostkę. Przedmioty tzw. teoretyczno-zawodowe zwracają uwagę na szereg ważnych zagadnień życia codziennego, uczą umiejętnego obchodzenia się z groszem itp.

Stosunki u nas w kraju tak się ułożyły przed wojną, że gdy chodzi o cyfrowe ujęcie liczby osób reprezentujących gospodarstwa zbiorowe, to procent kobiet równał się, a nawet nieco przewyższał procent mężczyzn. Ci ostatni jednak zajmowali prawie wyłącznie kierownicze stanowiska w dużych ośrodkach, hotelach, sanatoriach itp. Przypisać to należy przede wszystkim faktowi, że kobiety stosunkowo od niedawna zaczęły samodzielną pracę w przemyśle hotelarsko-pensjonatowym. Wiele z nich poprzednio pomagało dzielnie w zajęciach na tych terenach mężom lub rodzinom, ale praca ta pozostawała do pewnego stopnia bezimienna. Poza tym pracy tej najczęściej nie poprzedzało specjalne zawodowe wyszkolenie i praktyka, a jedynie wiadomości zdobyte na terenie domu.

Z. A. Myszal.

W FABRYCE PORCELANY

(Wrażenia z wycieczki).

W fabryce porcelany jest gorąco. Upał. Za wyjątkiem składów surowca, tj. zsypanych mniej lub więcej porządnie w zagrody pod cieknącymi dachami wagonów glinki, kaolinu, kredy i topników. Już pobieżny rzut oka jednak pozwala ocenić bogactwo surowca, złożonego tak beztrosko na wielkim placu i mniej beztrosko strzeżonego wysokim murem i zamczystą bramą. Wyjątek kończy się więc równie szybko, jak niespodziewanie się zaczął. I po chwili zdumionej obserwacji piwnicznych urządzeń do rozdrabniania materiałów i mieszania masy plastycznej, wchodzimy do królestwa ciepła.

Ale przedłużmy jeszcze na chwilę w pamięci, wizytę w dolnych kondygnacjach fabrycznych! Teraz w sprawozdaniu już ani wilgoć tam panująca nie przejmuje chłodem, ani nie ogłusza straszliwy huk młynów bębnowych, mielących skaleń, kredę, kwarc na szary pył. A dobrze będzie poznać pierwszy moment narodzin cienkiej, białej filiżanki.

Szarawy pył, unoszący się wszędzie, pokrywający podłogę, ściany, postacie robotników pracujących w respiratorach lub po prostu z zasłoniętą szalikiem dolną częścią twarzy, zostaje unieszkodliwiony w następnej hali strumieniem wody, dopływającej rurą do ogromnej kadzi, wypełnionej poprzednio zmielonym surowcem. W kadzi wirują dookoła pionowej osi olbrzymie metalowe ramiona i — plask, plask, mieszają, rozbijają — plask, plask, rytmicznie gniotą, wyrabiają tężejącą, ciężką, gęstą masę. Z kadzi, ciężkie ciasto dostaje się między potężne walce, które ugniatają je dopóki nie nabierze żądanej gładkości i spoistości.

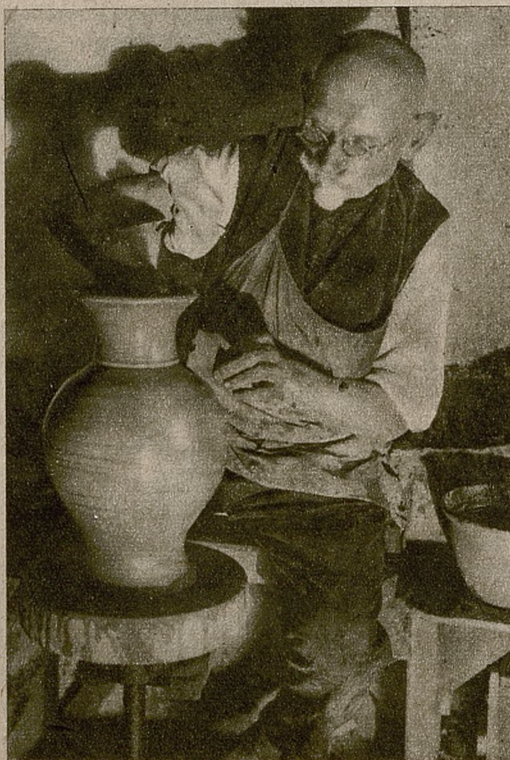
My idziemy dalej, ale plastyczna masa, rodzicielka cienkiej, białej, filiżanki, zostaje jeszcze na długo, bo na parę miesięcy, w piwnicach fabrycznych. Tam czas i wilgoć spowodują jej tak zwane fachowo przegnicie, aż stanie się ona pożądaną i cenioną, tłustą masą plastyczną, poddającą się łatwo fantazjom koła garncarskiego, cierpliwą i niepękającą w piekielnej temperaturze pieca.

Szerokie i wygodne schody kamienne wynoszą nas na pierwsze piętro do jasnej, obszernej, prostokątnej hali. Pod wysokimi oknami biegną, jeden za drugim, warsztaty garncarskie, stół obok stołu, koło garncarskie obok koła. Środek hali zajmują przewiewne półki i windy, dostarczające masy plastycznej z parteru. W hali raczej cicho. Przytłumiony furkot rozbieganych kół garncarskich, przy których pracują w milczeniu kobiety. Pomocnice przenoszą z warsztatu na półki gotowe przedmioty, ustawiane na długich deskach, zręcznie opartych na ramieniu.

Przystaję obok warsztatu. Z lewej strony robotnicy wysoka sterta okrągłych, płaskich, wilgotnych placków z masy. Zręcznym ruchem rzuca garncarka jeden na obracające się koło, przykłada formę, obcina lekko karbowany brzeg i — talerz płytki gotów. Zautomatyzowane ruchy powtarzają się, sterta maleje, rośnie ustawiony na desce szereg talerzy przeznaczonych do suszenia.

Obok, tak samo cicho, zręcznie i dokładnie powstają talerze głębokie, deserowe, półmiski, spodeczki, grubsze i cieńsze, gładkie i fantazyjne. Dalej z grudki masy wielkości pięści, drążonej równocześnie od środka ręką, przy obrocie koła, rośnie dzbanuszek na mleko, jeden, drugi, trzeci...

Podobnie powstaje rząd wazoników, kubeczków,



Ryc. 1. Praca na kole garncarskim, toczenie wazonu.



Ryc. 2. Praca na kole garncarskim, modelowanie górnej części wazonu.

filiżanek, do których praktykujące robotnice dorabiają osobno zgrabne esiki uszek. Skomplikowane wazy, wazony, patery, składające się z paru łączonych części, słonie (13 osobno lepionych i formowanych kawałków), figurki, wykonują weteranki-garncarki, wybitnie zręczne i wypróbowane pracownice.

A talentem obdarzona, o nieprawdopodobnie wygimnastykowanych palcach i przesubtelnym dotyku, szesnastoletnia dziewuszka, lepi w moich oczach filigranowy bukiecik niezapominajek i różyczek, każdy płateczek z osobna, bukiecik, który potem wymalowany przez równie artystyczne ręce, przeszedłszy jeszcze różne drogi, spocznie jako miłe bawiący oko gracik, na stole nakrytym do wytwornego podwieczorku.



Ryc. 3. Chwila przed zamurowaniem komory. Na 2 i 4 półce po trzy białe stożki Segera, które stopią się i przewrócą przy odpowiedniej temperaturze.

Ale porcelana, to nie tylko pierwszorzędny nadający się do tłuczenia materiał na zastawę stołową. Własności izolacyjne predestynują ją również, jako dobry surowiec na części instalacji elektrycznych. Bezpieczniki, kontakty, izolatory, jajka — to proste i masywne raczej wyroby, których wykonanie powierza się maszynie. Matryca, z siłą spadająca na podsuniętą przez robotnicę kupkę szarego wilgotnego pyłu, wybija z niego kilkaset bezpieczników w przeciągu krótkiego czasu.

Przegląd pracy w sali garncarskiej skończony. Zbliżamy się coraz bardziej do rozpalonego serca

Ryc. 4. Wyjmowanie wypału, obok pieca stos kapsli.



Ryc. 5. Objaśnienie w tekście. Pokrywanie szkliwem drobniejszych przedmiotów przemysłu porcelanowego.

fabryki, do pieców, w których wypala się wysuszone formy. W samej suszarni nic ciekawego. Działa tutaj tylko suche i nagrzane powietrze, które pozbawia masę pewnego procentu wody przez co zapobiega pękaniu i deformowaniu wyrobów w czasie wypalania.

Wchodzimy do wypalarni. Płaszcze, rękawiczki i szale zdecydowanie zaczynają nam zawadzać. Piec, do wnętrza pieca, nasypuje się węgla tuż za ścianę wypełnionej i zamurowanej komory. Piec jest nieustannie czynny i ogień przenosi się stopniowo, idąc zawsze w jednym kierunku, tak, że część pieca pracuje i wypala, część ostyga i z niej wyjmuje się wypaloną porcelanę, a część wypełnia się dopiero kapslami. U zamurowanego wejścia do komory czuwa robotnik i przez wziernik z nietopliwego szkła kon-



Ryc. 6. Objaśnienie w tekście. Fragment malarni.

a raczej zamknięty obwód pieców zajmujący środek pomieszczenia, z zewnątrz przypomina brzydką kamienicę, z szaro-żółtej cegły, z wieloma wejściami równo od siebie oddalonymi i zamurowanymi bardzo niedbale. Te wejścia oznaczone porządkowymi numerami, to komory, wielkości i wysokości niewielkiego pokoju. Wypełnia się je po brzegi formami, zamkniętymi w ogniotrwałych kapslach. Kapsle, dzwony dużych rozmiarów, chronią porcelanę przed sadzą i pyłem, które wtopione w masę, zostawić by mogły niepożądane czarne plamy na wyrobach.

Wypełnioną komorę zamurowywuje się, potem jej najbliższą sąsiadkę itd... Równocześnie z wyższej kondygnacji fabryki, z której otwarty jest dostęp troluje, przy pomocy stożków Segera (rys. 3) umieszczonych w komorze w polu widzenia wziernika, temperaturę wypału. A temperatura to wysoka: 700° do 800° przy pierwszym, a 1400° do 1500° przy drugim wypale.

Po pierwszym wypale wyjęta (ryc. 4), ostudzona porcelana przypomina raczej tekturowe, ale twarde i szorstkie, nowoczesne opakowania marmelad i jamów. Zaczynają się więc zabiegi, mające nadać jej połysk, świetną barwę i polerowaną gładkość.

Tuż obok pieca czeka już przygotowana w wielkich kadziach kąpiel. Zanurza się całe przedmioty w glazurze czyli szkliwie powstałym z wody, kaolinu, kwarcu i kredy lub mniejsze figurki pokrywa szkli-

wem przy pomocy pędzelka (ryc. 5). Powtórne wypalanie stapia glazurę na efektowne, gładziuteńkie szkliwo. Niepokalanie lśniące i białe twory, albo też cenione bardziej kremowe, lekko niebieskie lub różowe, przenosi się, już z większymi ostrożnościami, przy pomocy sunącego pasa do pracowni malarskiej i sortowni.

Do sortowni te, które nie będą zdobione barwami, do pracowni zaś kandydatów na droższe egzemplarze.

Uwaga! Ostrożnie! Moment zagapionego zachwytu grozi trwałą plamą na ubraniu! Nieład fabryczno-artystyczny. Obszerne stoły z półkami, flaszki i flaszeczki, z bajecznie kolorowymi płynami, pędzle i pędzelki, i znowu sterty porcelany.

Artyści-robotnicy pracują w skupieniu, pochyleni nad misternym szlaczkiem, wąziutkim złoceniem, skomplikowanym ornamentem. To jedna część malarni, ta artystyczna, w drugiej nastrój mniej poważny i zajęcie nie tak pochłaniające uwagę. Gorszych gatunków porcelany, tych na codzień talerzy i garnuszków, nie maluje się ręcznie. Robotnice odbijają wzory, z gotowych odbijanek, o technice identycznej jak znane dziecięce zabawki. Zajęcie więc łatwe, aby tylko prosto, dokładnie i starannie. Słychać więc żarty, padają uśmiechy, uwagi, krótkie rozmowy.



Ryc. 7. Ręczne barwienie wazoników. Miniaturowe koło garnc. ułatwia i przyspiesza pracę.

Malowanie ręczne i odbite wzory utrwala się znów przez wypalanie, ale to już i koniec fabrykacji. Naszym ostatecznym celem przed opuszczeniem fabryki jest sortownia.

Stoimy znów w obszernej sali. Odbywa się tu kontrola gotowej porcelany: uderzenie i dźwięk odpowiadający mu, stanowią o tym, czy szuka jest cała i jak wypalona, badawczy rzut oka i zaliczenie do 1-szej, 2-giej, 3-ciej, czy nawet 10-tej sorty. Bo wad, znacznych i prawie niedostrzegalnych nawet w dobrze wypalonych i całych sztukach sporo: a to zastygła łezka glazury, drobne kropeczki pyłu, skrzywione ucho, łezka w polewie, to zwichrowany brzeg, zniekształcony, zsunięty wzór i już dyskwalifikacja.

Stoją również w sortowni skrzynie suto wyłożone wiórami. Część ich przeznaczona do magazynu. Inne starannie zabite, robotnicy wynoszą przez otwarte drzwi na plac, gdzie czeka już wagon podstawiony na boczny fabryczny tor. Kredą wypisany wielkimi literami napis oznajmia: „Przetaczać ostrożnie!".

Droga w szeroki świat otwarta. A porcelana ma dobrą cenę na rynkach.

Nie tylko ta mniej lub więcej modna, o geometrycznych wzorach zdobień i prostej konstrukcji formy. Ale ta zwłaszcza ocieniona czarem minionych lat, pokryta patyną wspomnień, z serwantki wyciągana nieczęsto, przez panią domu troskliwie myta i ustawiana, w wystawach domów komisowych i antykwariatów czekająca na znawcę.

Klasyczny Kobalt o głębokim granacie i złotych listkach na brzeżkach, biała w granatowe fantazje kwiatowe miśnieńska, niebiesko-biały drobnowzory fajans z Delft, konkurująca skutecznie z japońską Satsumą, cienka jak skorupka jajka serwska, solidna Rosenthalowska, z charakterystycznymi subtelnymi wiązankami szaro-różowych kwiatów na białym tle, kremowa z girlandami różyczek i złoconymi wypukłościami wzoru Louis XV, korecka, czeska Epiag, wiedeńska Victoria, na której talerzach roztaczają przepych starożytne bóstwa Olimpu.

Bogata i kunsztowna, skromna i prosta, technicznie trudna sztuka stosowana, uroda codziennego życia, piękno najskromniejszego posiłku, zaklęte w chłodny błysk lśniącej, białej filiżanki.

J. P.

Jak zachować witaminy

w przetworach owocowych i warzywnych

Okres dojrzewania poszczególnych owoców i warzyw przypomina nam o konieczności przygotowania odpowiedniej ilości przetworów niezbędnych w okresie zimowym, nie tylko dla urozmaicenia zimą bardziej monotonnego jadłospisu, ale również ze względów odżywczych. Szczególnie pożyteczną, a często nawet leczniczą rolę owoców przypisujemy obficie występującym w nich: kwasom organicznym, witaminom, solom mineralnym.

Kwasy organiczne pobudzają wydzielanie soku żołądkowego, zwiększają ruchy jelit regulując wypróżnienia, a spalając się we krwi na dwutlenek węgla i wodę nie pozostawiają żadnych resztek, dzięki czemu nie zakwaszają ustroju.

Witaminy znajdują się głównie tuż pod łupinką owoców oraz w sokach owoców takich jak cytryna, pomarańcza.

Witaminy z owoców zapobiegają fermentacji w przewodzie pokarmowym i wpływają regulująco na procesy przemiany materii. Jeśli w warzywach największe nagromadzenie witamin spotykamy u bardzo młodych, to w owocach odwrotnie maksimum występuje w chwili największej ich dojrzałości. Nie należy jednak spożywać owoców przejrzałych, bo nie tylko wartość ich pod względem witamin jest mniejsza, ale nierzadko mogą one wtedy podlegać częściowej fermentacji i gniciu.

Sole mineralne, rozpuszczone w soku owoców, należą przeważnie do zasadotwórczych, tj. zobojętniają kwasy powstające we krwi przy spożywaniu takich pokarmów jak mięso, jajka, potrawy mączne.

Owoce i jarzyny można konserwować w różny sposób, nie zawsze jednak dbamy o zachowanie niezbędnych witamin. Ażeby utrwalić w przetworach witaminy trzeba je znać, wiedzieć, jakie czynniki powodują ich zniszczenie, a jakie sprzyjają ich zachowaniu.

Witasteryna A występuje w tranie, mleku pełnym, jarzynach, jagodach i owocach. Z jarzyn szczególnie w szpinaku, pomidorach, marchwi; z jagód w brusznicach i jeżynach. Witasteryna A w wodzie nie rozpuszcza się, tworzy zawiesinę, a rozpuszcza się w tłuszczu. Gotowanie dłuższe przy dostępie powietrza wpływa ujemnie. Krótkie gotowanie oraz gotowanie w zamkniętych naczyniach nie wywiera wyraźnych zmian. Według Kohmana szpinak gotowany w ciągu 15 minut w puszkach nie wykazał zmniejszonej ilości witasteryny A.

Witamina B występuje w drożdżach, jarzynach i owocach. Rozpuszcza się w wodzie, na utlenianie się jest mało wrażliwa. Dobrze znosi ogrzewanie do 100° C, przy ciepłocie wyższej zaczyna rozkładać się. Przy gotowaniu straty witamin B są względnie małe, jeśli kwasowość środowiska nie została obniżona przez dodanie sody. Sok pomidorowy, naturalnej kwasowości przy ogrzewaniu w ciągu czterech godzin wykazał straty następujące: przy 100° C 20%, przy 110° C 33%, przy 130° C 55%. Przy sterylizacji warzyw zawartość witaminy B nie zmniejsza się.

Witamina C występuje w owocach, jagodach i warzywach w dużych ilościach. Witamina C jest mało odporna na działanie temperatury. Stratę możemy zmniejszyć mniej więcej o ⅔, jeżeli gotować będziemy bez dostępu powietrza. Środowisko kwaśne sprzyja zachowaniu witaminy C, natomiast środowisko zasadowe, np. soda, działa na nią niszcząco. Wrażliwość witaminy C na tlen jest wielka, nawet mała ilość powietrza, pozostała w hermetycznie zamkniętych słojach, niszczy ją. Jeśli suszenie warzyw i owoców prowadzić szybko, w przestrzeni o rozrzedzonym powietrzu, to susz zachowuje znaczną ilość witamin C. Owoce w stanie świeżym przy długim przechowywaniu tracą witaminy C.

Wnioski praktyczne: Przetwory na zimę utrwalać drogą suszenia i kiszenia. Unikać nadmiernego rozcieńczenia przetworu, aby zachować naturalną kwasowość produktu. Nie dolewać wody, nie dodawać sody. Ogrzewanie prowadzić tylko w takim stopniu, w jakim to jest konieczne dla uzyskania trwałości przetworu. W wielu wypadkach wystarcza temperatura 75°—90° C. Ogrzewanie przeprowadzać przy mniejszym dostępie powietrza, a więc w wysokich rondlach pod przykryciem, w butelkach lub słojach wstawionych do wody. Zagęszczanie przetworu znacznie obniża ich wartość witaminową — nie zagęszczać przecierów z pomidorów. Surowce,

nie zawierające kwasów, przed gotowaniem zakwasić np. botwina, kapusta. Ponieważ witaminy B i C przechodzą do wody, w której surowce są obgotowywane, nie należy tej wody wylewać. Usuwać z utrwalonych przetworów i opakowań powietrze za pomocą ogrzewania przed zamknięciem. Zalewać gotowe przetwory pechem lub parafiną albo przechowywać w słojach Vecka lub w butelkach uszczelnionych pechem. Nie zawiązywać papierem szklanym lub pergaminem.

Przetwory robić latem i jesienią, kiedy są najtańsze surowce i takimi sposobami, aby utrwalić witaminy. Do takich witaminowych przetworów trzeba brać surowce dojrzałe i najbardziej w witaminy obfitujące, np. porzeczki czerwone i czarne, agrest dojrzały, poziomki, brusznice, maliny.

Na zakończenie podam ilość owoców i warzyw, potrzebną do utrwalenia na rok dla jednego dorosłego człowieka. Przetwory mają zastąpić brakujące surowce w ciągu martwego okresu zimowo-wiosennego, czyli mniej więcej na pół roku. Ogólne zapotrzebowanie płodów ogrodniczych na okres 6 miesięcy wynosi na osobę przeciętnie 150 kg. Przyjmujemy, że na przetwory użyjemy 1/3 część surowców i to musimy przerobić, tj. 50 kg różnych owoców i warzyw. W tym jednak 20 kg kapusty, 10 kg ogórków, na kiszonki, 10 kg pomidorów na niezagęszczane przeciery, 5 kg owoców na przetwory takie jak kompoty, półfabrykaty i 5 kg owoców na przetwory takie jak dżemy, soki, napoje bezalkoholowe. Szerokie zastosowanie powinny mieć naturalne soki owocowe. Codzienne wypicie jednej lub dwóch szklanek soku owocowego zaspakaja wszystkie braki witaminowo-mineralne.

M. D.



Wyrabiajmy moszcze

Obfite są dary słońca i lata. Ze smakiem zajadamy owoce, jarzynki, sałatki. Rozkoszujemy się nimi, gromadzimy w organiźmie witaminy, sole mineralne i inne składniki, tak potrzebne do życia. Nie wolno nam jednak zapominać, że organizm nasz potrzebuje tych składników przez cały rok, zwłaszcza w zimie i w przedwiośniu, kiedy potrawy są tak ubogie w witaminy, a pożywienie tak bardzo monotonne.

Dlatego musimy wykorzystać ten tani sezon letni i jesienny do robienia przetworów.

Warunkiem dobrego przetworu będzie, aby:

1) zachował jak najwięcej wartości odżywczych,

2) był tani,

3) łatwy w produkcji i

4) dobrze się przechowywał.

Tym wszystkim warunkom odpowiada całkowicie moszcz owocowy, inaczej nazwany płynnym owocem. Pod względem smakowym i aromatycznym moszcze owocowe odpowiadają tym gatunkom owoców, z jakich je wyprodukowano. Wartość odżywcza owocu pozostaje również niezmieniona.

Moszcze owocowe zawierają więc witaminy, prawie w niezmienionym składzie, bowiem minimalne straty ilościowe, jakich doznają przy przeróbce, nie mają większego znaczenia.

Barwiki roślinne i związki aromatyczne występujące w formie olejków eterycznych miło działają na powonienie, a tym samym zwiększają apetyt i łaknienie.

Cukry w moszczach występują pod dwoma postaciami: cukier owocowy i cukier gronowy. Mają one tę zaletę, że w obecności innych składników moszczu mogą być zużyte przez organizm bez zmiany i prawie natychmiast tak, że działanie wypitego moszczu widoczne jest zaraz jako niezwykle orzeźwiające i wzmacniające.

Kwasy owocowe, które są składnikami moszczu, wpływają również na jego orzeźwiające działanie, a także potęgując wydzielanie się śliny, soku żołądka i jelit działają pobudzająco na apetyt.

Sole mineralne, tak niezbędne dla organizmu, utrzymują równowagę w chemicznym składzie naszego ciała, nie dopuszczają do nadmiernego zakwaszenia lub alkalizacji ustroju, niektóre z nich wchodzą w skład budowy kośćca, zębów i krwi, inne zaś są potrzebne dla normalnych funkcyj systemu nerwowego.

Owoc płynny może więc w zupełności zastąpić owoc surowy z tą różnicą, że łatwiej się przechowuje, dzięki czemu może być użyty w każdej porze roku.

Do przeróbki na moszcz nadają się prawie wszystkie owoce i jarzyny, byleby były zdrowe i dojrzałe, zebrane w suchej słonecznej pogodzie. Można przerabiać zarówno gruszki, jabłka, czereśnie, wiśnie, winogrona, maliny, agresty, wszystkie porzeczki, truskawki, poziomki, rabarbar, czarne jagody, bez lekarski, jeżyny, tarninę, głóg, żurawiny, pigwy oraz soki warzyw, np. ogórki, pomidory, szpinak, marchew itp.

Do wyrobu moszczu potrzebny jest następujący sprzęt:

1) kociołek Vec'a albo garnek z wkładką drucianą lub blaszaną, w braku takiej talerz odwrócony dnem do góry, oraz pokrywa.

2) garnek kamienny lub aluminiowy z uszami, który by dobrze mieścił się w kociołku;

3) dwa duże płaty z flaneli i surówki wygotowane;

4) papier pergaminowy, trochę większy niż przekrój kociołka;

5) butelki gładkie z płaskimi dnami, bez wrębów, jednakowej wielkości;

6) nowe korki, roztopiona parafina lub lak;

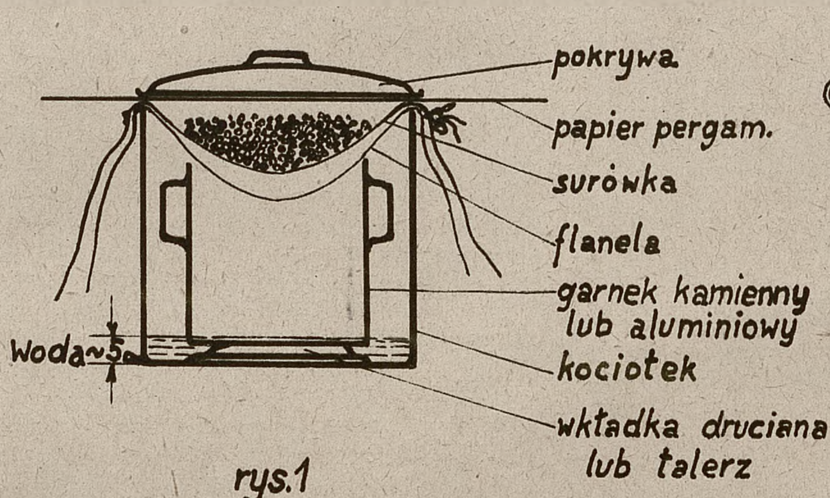
7) lejek dopasowany do butelek;

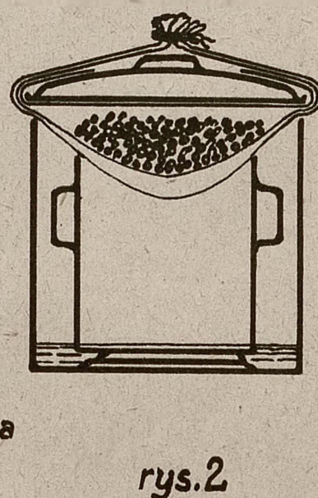
8) dwie miseczki do wyparzania korków i drobnych sprzętów;

9) kosz lub skrzynia do ułożenia gotowych butelek;

10) garnek do wygotowania flaszek;

11) maszynka do mięsa lub nóż do krajania owoców.





Przygotowanie:

Butelki umyć gorącą wodą z sodą, przy pomocy szczotki i zostawić na noc w czystej wodzie. Na krótko przed użyciem postawić je w garnku zalane wodą na ogniu, gdy woda ma się zagotować odsunąć na mniejszy ogień, aby się nie gotowały, lecz aby nie ostygły. Korki kształtu równego nie zwężone, mające jak najmniej ciemnych plam, zalewa się w przeddzień roboty gotującą wodą z dodatkiem na jeden litr wody czterech gramów kwasku siarkowego i łyżeczki esencji octowej. Przed samym użyciem zalać czystą wody i ogrzać nie gotując.

Owoce dojrzałe, zdrowe, dobrze umyć i osączyć. W wiśniach i śliwkach pozostawić pestki, usunąć ogonki — przy porzeczkach można ogonki zostawić. Jabłek nie obierać, ani nie usuwać gniazd nasiennych, jedynie wyciąć miejsca robaczywe i nadpsute. Następnie owoce zemleć przez maszynkę lub pokrajać. Jagody miękkie jak maliny, truskawki, poziomki, winogrona itp. po opłukaniu i osączaniu lekko pognieść

tak, aby każda jagoda była zmiażdżona lecz nie utarta. Na 15—20 minut przed parowaniem na każdy 1 kg owocu wsypać 5—15 dkg cukru — dodatek cukru nie jest konieczny.

Wykonanie:

Do kociołka z wkładką nalać gorącej wody na 5 cm wysoko, wstawić garnczek. Oba płaty wygotowane i wyżęte położyć na kociołku, wgłębiając flanelowy do wnętrza garnka, a cieńszy z surówki o kilka cm mniej. Wokoło brzegów kociołka przymocować płaty sznurkiem, zawiązać na kokardę.

Pogniecione owoce wsypać na płat z dodatkiem cukru lub bez, przykryć papierem pergaminowym, zmoczonym w wodzie i przykrywą (ryc. 1). Teraz należy usunąć sznurek i zawiązać na krzyż na pokrywie końce płatów (ryc. 2).

Kocioł tak przygotowany postawić na ogniu. Woda musi się gotować całą godzinę do dwóch najwyżej. Jagody winny parować krócej, jabłka dłużej. Cichy szmer wody świadczy o należytym gotowaniu. Gotowanie nie powinno odbywać się za silnie, bo smak moszczu ucierpiałby na tym, ani za słabo, bo przedłużałoby to gotowanie.

Po godzinie podnieść przykrywę razem z workiem i sprawdzić, czy sok dostatecznie się wydzielił. Taki gorący moszcz szybko zlewać do gorących flaszek i korkować natychmiast. Gotowe butelki ustawiać w koszu lub w skrzyni dnem do góry i okrywać kocem. Nazajutrz maczać szyjki butelek z równo obciętymi korkami w parafinie lub w roztopionym laku i przechować w pozycji leżącej.

Pozostały miąższ przetarty można użyć do marmelad.

Aby moszcz przechował się przez czas dłuższy, należy przy wyrobie zachować bezwzględną czystość, szybkość w pracy oraz dokładność przy wykonywaniu wszystkich wskazań.

Zastosowanie moszczu w gospodarstwie domowym jest niezmiernie różnorodne.

Moszcz można podawać jako namiastkę kawy, mleka, piwa i wszelkich napojów chłodzących. Można również moszcz używać przy przyrządzaniu legumin jak np. do galaretek, kremów, owoców w galarecie, lodów itp.

Moszcze z kwaśnych owoców mogą służyć do przyprawy sałatek i surówek lub mogą być użyte w zastępstwie octu lub kwasku cytrynowego w czasie, gdy nie możemy pozwolić sobie na cytrynę. Można również na moszczach przyrządzać zupy owocowe. Przy zastosowaniu moszczu do potraw należy go o ile możności nie gotować, lecz podawać na surowo, aby nie tracić witaminowej wartości moszczów.

Obok ogromnego zastosowania moszczu przy urozmaicaniu naszego jadłospisu ma moszcz duże znaczenie w lecznictwie, szczególnie przy złej przemianie materii, niedomogach narządu trawienia, anemii itp.; np. moszcz jabłeczny pobudza trawienie krwi, orzeźwia przy gorączce, jeżynowy wzbogaca krew w czerwone ciałka krwi, polecany przy anemii, uspokaja podniecenie nerwowe; borówkowy działa leczniczo przy biegunce, czerwonce i jest zalecany także przy anemii; bzowy pity na gorąco, polecany jako środek napotny i łagodzący kaszel, zalecany przy przeziębieniach kataralnych; porzeczkowy wzmacnia działanie serca, wątroby, nerek, szczególnie polecany do picia na gorąco; wiśniowy zalecany przy chorobach wątroby i anemii; winogronowy jest leczniczy przy gośćcu, reumatyzmie oraz przy gorączce i płucnych krwotokach.

Zastosowanie i znaczenie moszczu jest więc — jak widzimy — niezmiernie wszechstronne. Dlatego należy go w wysokiej mierze uwzględnić w jadłospisach niemowląt, dzieci, młodzieży, ludzi wyczerpanych umysłową i fizyczną pracą, starców, chorych i rekonwalescentów. Aby go sporządzić potrzeba tylko dobrych chęci, bo produkcja jest łatwa i tania, a przez to dostępna dla każdego.

K. W.

NATURALNE SUROWCE *podstawowe* PRZEMYSŁU WŁÓKIENNICZEGO

Len

Ze wszystkich znanych nam materiałów przędzalniczych włókno lnu najdawniej jest znane. Stosowanie jego do wyrobu tkanin sięga czasów przedhistorycznych. W grupie włókien, występujących w roślinach w formie łyka, zajmuje ono miejsce czołowe ze względu na swoje wysokie zalety pod względem odporności na działania mechaniczne. w czym przewyższa nawet bawełnę. Natomiast tej ostatniej ustępuje zdecydowanie, jeśli chodzi o wpływ czynników chemicznych, jak działanie alkalij, oraz związków utleniających.

Uprawa lnu nie wymaga tak specjalnych warunków klimatycznych jak uprawa bawełny, toteż nie jest związana z pewną, ściśle określoną, szerokością geograficzną, przy czym w krajach o klimacie chło-



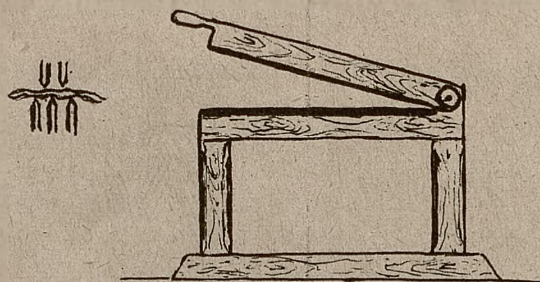
Ryc. 1. Len. Obok owoc i nasienie w powiększeniu.

dniejszym lepiej ulegają wykształceniu części łykowate rośliny, zawierające włókno, gorzej zaś części nasienne, natomiast w krajach cieplejszych zachodzą stosunki przeciwne.

Omówimy w krótkości, jak wydobywa się włókno z rośliny, oraz podamy główne sposoby przeróbki.

Poszczególne rośliny lnu wyrywa się z korzeniami i pozostawia przez kilka dni w wiązkach w celu podsuszenia, po czym przez uderzenie lub wyczesywanie usuwa się torebki z nasionami. Włókna lnu znajdujące się w łodydze są zlepione ze sobą oraz z otaczającymi je ściankami łodygi, kleistą substancją, należącą do grupy ciał pektynowych, tzw. pektozą, toteż jednym z pierwszych zadań jest zniszczenie tej substancji i rozluźnienie całej wiązki na poszczególne włókna. Osiąga się to bądź sposobem naturalnym, przez wystawienie na działanie wilgoci i tlenu, zawartych w atmosferze, bądź też sposobem sztucznym, przez działanie ciepłej wody.

Przy sposobach naturalnych rozróżniamy dwa rodzaje postępowania. W pierwszym zanurza się wiązki lnu, powiązane słomą w bieżącej wodzie i zostawia w niej przez 5—20 dni, w zależności od temperatury. Według drugiej metody rozkłada się len w cienkich warstwach na wolnym powietrzu, a więc na łące, na przeciąg około 8 tygodni.

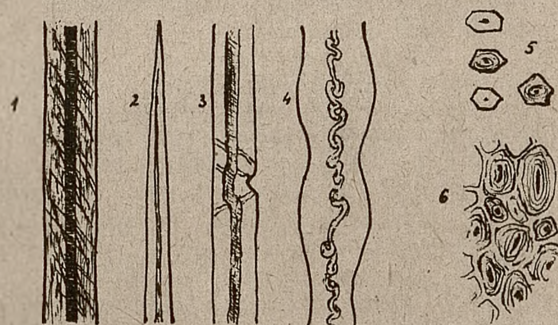


Ryc. 2. Ręczna maszyna do łamania (międlenia) lnu. Przy ruchu z góry na dół ostrza górne wchodzą między dolne.

Rozkład substancji sklejającej włókna polega na procesie fermentacji gnilnej, wywołanej przez bakterie, zawarte już w surowym materiale, lub też dodane specjalnie w tym celu z poprzedniej partii.

Sposób sztuczny jest o wiele krótszy, bo trwa zaledwie 2—3 dni. Len zanurza się w wodzie, w specjalnych zbiornikach i ogrzewa parą do temp. 35°, najodpowiedniejszej dla rozwoju bakterii i przebiegu procesu gnilnego.

Po rozłożeniu substancji sklejającej włókna przystępuje się do czynności mechanicznych, mających na celu wykruszenie i usunięcie części zdrewniałych, tzw. paździerzy. Uzyskuje się to bądź ręcznie, bądź też przy użyciu odpowiednich maszyn, przez uderzanie, gniecenie, ubijanie itd. W celu usunięcia resztek paździerzy, a także w celu równoległego ułożenia poszczególnych włókien i oddzielenia włókien krótszych, poddaje się len na końcu czesaniu, albo ręcznemu, albo przy użyciu odpowiednich maszyn.



Ryc. 3. Elementarne włókienka lnu w powiększeniu. 1. Włókno ze spiralną pręgą. 2. Koniec włókna. 3. Włókno z poprzecznym wcięciem. 4. Włókno potraktowane odczynnikiem Schweizera; wewnętrzny kanalik skręcony spiralnie. 5. Przekroje poprzeczne pojedynczych włókienek. 6. Grupa włókien w przekroju poprzecznym.

Włókna lnu po oczyszczeniu przedstawiają się w postaci nitek długości około 50 cm, są barwy białej lub jasno-blond, względnie srebrzysto-szarej, o połysku jedwabistym. Odznaczają się dużą odpornością na działania mechaniczne, np. na zerwanie, w czym przewyższają bawełnę. Posiadają większe od tej ostatniej przewodnictwo cieplne, czyli są gorszym izolatorem. Dlatego to bielizna lniana nie zabezpiecza tak od zimna jak bawełniana.

Poszczególne włókna składają się z szeregu drobniutkich, elementarnych włókienek, sklejonych resztką kleju roślinnego. Po zanurzeniu w gorącej wodzie i zmiękknieniu kleju można wyciągać poszczególne włókienka. Posiadają one zazwyczaj długość 25—30 mm oraz grubość 15—17 mikronów.

Od bawełny najlepiej je rozróżnić przez badanie pod mikroskopem.

Własności chemiczne są na ogół zbliżone do własności bawełny, nie są jednak identyczne. Celuloza lnu nie jest tak czystą celulozą jak u bawełny. Znajduje się ona w połączeniu ze związkami pektynowymi, czyli jako tzw. pektoceluloza, i dzięki temu jest bardziej wrażliwa na czynniki chemiczne. Ciała obce stanowią 15—17% ciężaru włókna, podczas gdy u bawełny tylko 5%. Wśród ciał obcych występuje dość dużo substancji zdrewniałych, należących do grupy ligniny. Wszystko to razem wziąwszy powoduje zwiększoną wrażliwość na wpływy chemiczne, jak np. działanie alkalij oraz związków utleniających. Wrażliwość ta zmusza do zachowania specjalnych środków ostrożności przy procesach chemicznych, jak np. bieleniu.

Ogólnie znana jest metoda bielenia lnu, polegająca na wystawieniu go na działanie słońca i wilgoci, przez rozłożenie w cienkiej warstwie na wolnym powietrzu i skrapianie od czasu do czasu wodą. Podczas wyparowywania wody, oraz pod wpływem promieni słonecznych, tworzą się drobne ilości ozotu i nadtlenku wodoru, które działają utleniająco na barwniki tkwiące we włóknie. Ten prymitywny sposób, stosowany od najdawniejszych lat, posiada swoje ujemne strony.

Pomijając to, że wymaga długiego czasu (około kilku tygodni), jest on zależny od warunków atmosferycznych, przede wszystkim stopnia nasłonecznienia, dalej wymaga dużego wkładu robocizny, z powodu konieczności przewracania wiązek na drugą stronę, wreszcie połączony jest z pewnymi szkodliwymi wpływami czynników atmosferycznych na włókno. I tak w pewnym doświadczeniu stwierdzono, że len, po 28 dniach bielenia na słońcu stracił 36% wytrzymałości na zerwanie, oraz 5% elastyczności. Specjalnie szkodliwie działa silne słońce w pełni lata. Przy sztucznym bieleniu poddajemy len operacjom chemicznym w takich warunkach, aby włókno jego jak najmniej ucierpiało pod względem swych wrodzonych, cennych własności.

Właściwe bielenie poprzedza kąpiel alkaliczna, w której usuwa się większą część ciał obcych, zanieczyszczających surowe włókno. Len w postaci przędzy lub tkaniny ogrzewa się do wrzenia przez kilka godzin z 6—10%-owym roztworem sody kalcynowanej, lub też napawa się mlekiem wapiennym (5%-owy roztwór wapna gaszonego), a następnie ogrzewa w kotle z 3%-owym roztworem wapna gaszonego przez 5—6 godzin do temperatury wrzenia pod słabym ciśnieniem.

Właściwy proces bielenia odbywa się, podobnie jak u bawełny, pod działaniem rozcieńczonego roztworu wapna chlorowanego. Reakcję tę wykonywa się na odpowiednich maszynach, przez wielokrotne zanurzanie w kąpieli chlorującej.

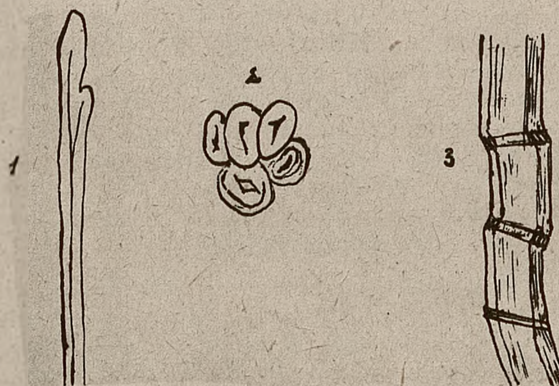
Konopie

Konopie jest rośliną dającą się uprawiać w podobnych warunkach klimatycznych co len i posiada tę samą zdolność przystosowania się do otaczających je warunków.



Ryc. 4. Konopie.

Wydobycie i oczyszczenie włókna przeprowadza się w bardzo podobny sposób jak przy włóknie lnu.



Ryc. 5. Elementarne włókna konopi w powiększeniu.
1. Koniec włókna. 2. Przekrój poprzeczny grupy włókien. 3. Część środkowa włókna z charakterystycznymi przegięciami.

Odpada tylko proces rozluźniania włókien przed wydobyciem ich z łodygi, gdyż dzięki większej długości, włókna te wprost dają się łatwo oddzielić od innych części łodygi.

Włókno składa się, podobnie jak u lnu, z włókienek elementarnych, skręconych w jedną całość. Włókienka elementarne mają 25—30 mm długości, oraz około 22 mikronów grubości.

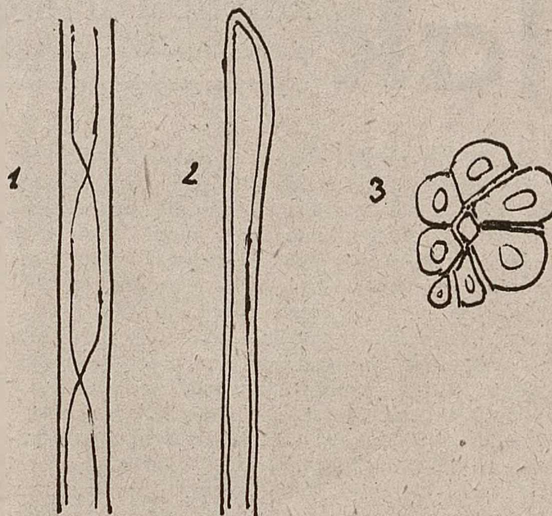
Pod względem chemicznym włókna konopi zawierają dość dużo części zdrewniałych, celuloza zaś

występuje w nich częściowo w połączeniu z ciałami pektynowymi, jako tzw. pektoceluloza.

Zastosowanie włókna konopi łączy się z jego specjalnie wysoką odpornością mechaniczną. Włókna dłuższe idą do fabrykacji lin, zaś krótsze do sporządzania sznurków do pakowania. Poza tym otrzymuje się z konopi płótno żaglowe, gurt, materiał do wyrobu worków itp.



Ryc. 6. Juta.



Ryc. 7. Elementarne włókna juty w powiększeniu. 1. Środkowa część włókna. 2. Koniec włókna. 3. Przekrój poprzeczny grupy włókien.

Juta

Juta jest rośliną rosnącą dziko, oraz uprawianą w ciepłych krajach (np. Indie). Rośnie w formie krzaków, dochodzących do wysokości 3—5 m o łodygach nadzwyczaj obficie zaopatrzonych w substancję włóknistą.

Wydobycie włókna jest bardzo łatwe i poprzedza się je moczeniem w zimnej wodzie w ciągu około 8 dni.

Pojedyncze włókna są bardzo długie (1.5—2.5 m), mają zabarwienie żółtawe, lub szaro-żółtawe, oraz odznaczają się silnym połyskiem. Pod względem wytrzymałości mechanicznej są o wiele mniej wartościowe niż włókna lnu i konopi, również odznaczają się małą odpornością na działanie czynników atmosferycznych. Wystawione na wpływ światła i wilgoci łatwo ulegają procesowi rozkładu gnilnego, zaś przy dłuższym użyciu, pod wpływem działań mechanicznych, stają się kruche i rozpadają się.

Celuloza włókna juty występuje w połączeniu z ligniną, jako tzw. lignoceluloza. Jest ona dość mało odporna na czynniki chemiczne.

Mimo tych ujemnych właściwości juta ma bardzo duże zastosowanie jako surowiec włókienniczy i produkcja jej ustępuje co do ilości jedynie produkcji bawełny. Używa się jej do sporządzania dywanów, tkanin meblowych, zasłon, kotar itd.

dr. T. Stołyhwo.

UWAGA

Począwszy od października b. r. „Zawód i Życie" wychodzi w dwóch odmianach. Prócz niniejszego numeru poświęconego handlowi i tzw. zawodom kobiecym (krawiectwo, gospodarstwo domowe, pielęgniarstwo, hotelarstwo itd.) wyszedł techniczno-rzemieślniczy numer. Dla orientacji naszych Czytelników podajemy treść numeru techniczno-rzemieślniczego. Składają się na niego artykuły: „Szewstwo", „Jak powstaje but", „Praca na tokarni", „Praktyczne wskazówki konserwacji i obsługi akumulatorów", „Stale szybkotnące", „Jak telefon pokonał wielkie przestrzenie", „Silnik trójfazowy asynchroniczny, jego stosowanie i obsługa", „Porażenie prądem elektrycznym", „O alkoholiźmie", „Aparaty i przyrządy do spawania płomieniem acetylenowo-tlenowym", „Wykonanie kół zębatych walcowych o zębach prostych", „Nowoczesna gospodarka cieplna".

REDAKCJA

Jak obchodzić się ze skórami zwierząt futerkowych?

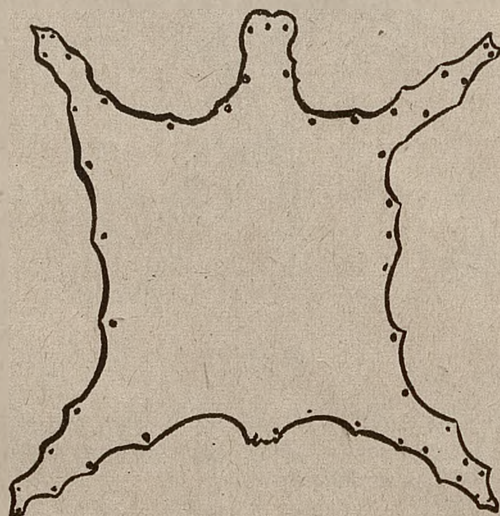
Każdy mieszkaniec wsi winien się zapoznać z techniką zdejmowania i suszenia skórek, gdyż znaczne ich ilości u nas w kraju marnuje się wskutek nieumiejętnego obchodzenia się z nimi. Wiele skór nie zbiera się wcale z powodu nieświadomości o ich wartości użytkowej. Dzieje się to ze skórami np. chomików, które w niektórych okolicach kraju zawzięcie są tępione jako uprzykrzone szkodniki zbóż i nikt nie trudzi się obdzieraniem z nich skórek. Tymczasem futerko chomika jest ciepłe i trwałe i u narodów tak praktycznych, jak Niemcy i Holendrzy, chomiki łowione są w dużych ilościach, a zużytkowuje się ich futerka pod kamizelki i kurtki sportowe. To samo dotyczy kretów, które prześladowane w ogrodach, po zabiciu wyrzuca się na śmietnik, nie zdając sobie sprawy z tego, że futerko to posiada znaczną wartość w galanterii futrzanej.

Nie doceniamy również skórek kotów domowych i sprowadzamy je z zagranicy na potrzeby krajowego kuśnierstwa.

Przede wszystkim, jeśli łowimy lub zabijamy zwierzęta w celu zużytkowania z nich futer, trzeba to czynić w czasie, kiedy futro jest najlepsze, to jest od późnej jesieni do wczesnej wiosny. Szybkość zdjęcia i wysuszenia skóry decyduje o trwałości futra, bardzo prędko bowiem po śmierci zwierzęcia rozpoczynają się procesy gnilne, które w znacznej mierze przyczyniają się do osłabienia cebulek włosowych. Często można zaobserwować, że posiadacze skór, a zwłaszcza myśliwi, odkładają tę czynność tak długo, aż wreszcie cebulki włosowe przegniją i włos obłazi za każdym poruszeniem, czyniąc futerko niezdatnym do użytku. Im cieplej tym szybciej skóra się psuje. Do obciągania skóry przystępuje się zaraz po zabiciu, jak tylko zwierzę ochłodnie. Umiejętność ta nie jest łatwa i wymaga pewnej wprawy. Przez niewprawne obchodzenie uszkadza się skórkę, co obniża bardzo cenę futra. Najpierw przecina się ostrym nożem skórę na łapach po wewnętrznej stronie od dołu do góry: na przednich nogach od pierwszego stawu, a na tylnych — od stawu skokowego do nasady ogona, po czym oddziela się skórę na nogach, pozostawiając pazury przy skórze. Następnie rozcina się ogon od nasady do połowy i wyciąga pręt ogonowy. Wtedy wiesza się zwierzę za tylne nogi i ostrożnie ściąga skórę ku dołowi, nie uciekając się, o ile możliwe, do pomocy noża, aż dopiero przy głowie, gdzie podciąć skórę koło uszów, oczów, pyska i nosa.

Skórę po ściągnięciu naciągamy na zwężoną w jednym końcu deseczkę futrem do środka, uważając, aby skóra nie miała żadnych zmarszczek i fałd, co sprzyja jej gniciu w tych miejscach. Nigdy jednak nie należy rozciągać skóry siłą. Ogon rozcinamy wzdłuż i tak samo, jak na łapy przykładamy pasek papieru gazetowego, który na świeżej skórze przykleja się doskonale i zapobiega jej marszczeniu. W przednie łapy wkładamy patyki, aby nie opadały na skórę. Na drugi dzień trzeba delikatnie zeskrobać resztki mięsa i tłuszczu. Suszyć się powinno skóry w miejscu przewiewnym i suchym, lecz nie na słońcu, ani przy piecu, gdyż skóra nie znosi zbyt silnego nagrzania (temperatura nie może przekraczać 30° C). W ten sposób postępujemy ze skórami lisów, kun, królików, wiewiórek, gronostajów, tchorzy itp. Skóry źrebiąt, jagniąt, cieląt itp. rozcinamy na brzuchu i po ściągnięciu rozwieszamy na drążkach lub przybijamy na deskach futrem pod spód, zwracając uwagę, aby nie suszyły się pofałdowane (rysunek).

Skórki kretów przecinamy również na brzuchu i po ściągnięciu przybijamy czteroma gwoździkami tak, żeby tworzyły prostokąt, nie zwracając przy tym uwagi na łapki, które po ususzeniu zwykle same odpadają.



Skóry źrebiąt, jagniąt, cieląt itp. przybijamy na deskach futrem pod spód, zwracając uwagę, aby nie suszyły się pofałdowane.

Skóry po wysuszeniu składa się w szczelnej skrzyni, albo wiesza w szafie i często je wietrzy, czyści, trzepie, aby zabezpieczyć przed molami. Najlepiej jest co rychlej je sprzedać, lub dać do wyprawy, gdyż wyprawione skóry mole mniej niszczą. Skóra w wyprawie jaśnieje i kurczy się, często też niespodziewanie ukazują się otwory, których na surowej skórze nie było widać, powstające na miejscu zagojonych za życia ran. Dla uniknięcia nieporozumień, czy rzeczywiście oddano nam właściwą skórkę, najpraktyczniej jest skórkę naznaczyć za pomocą wykłucia przy karku lub ogonie jakiej cyfry lub litery. Mniejsze skórki znaczy się cienką trójkątną igłą w odległości 5 mm jedno przekłucie od drugiego. Skóry grubsze i większe znaczyć trzeba odpowiednio grubszą igłą i w większych odległościach.

Jan Wierzbówka.

TYFUS BRZUSZNY

W okresie jesiennym powszechnie daje się zauważyć nasilenie chorób przewodu pokarmowego. Najgroźniejsze wśród nich tworzą grupę chorób zakaźnych z durem brzusznym czyli tyfusem na czele.

Wśród wielu czynników sprzyjających powstaniu duru brzusznego należy wymienić wzmożone spożywanie w końcu lata i na początku jesieni wszelkiego rodzaju surowizn, jak owoce i jarzyny. Pewną rolę odgrywa również i osłabienie odporności organizmu na skutek przegrzewania ustroju w lecie.

Tyfus brzuszny wywołują drobno-ustroje zwane lasecznikami Eberta. Zarazek duru brzusznego od osobnika chorego wraz z jego wydalinami przedostaje się na zewnątrz. Posiada on dużą odporność na działanie czynników zewnętrznych oraz znajduje doskonałe warunki dla swojego rozwoju, poza organizmem ludzkim we wszelkiego rodzaju wodach ściekowych i brudach, czatując na dogodną chwilę, aby ponownie wtargnąć do ustroju człowieka.

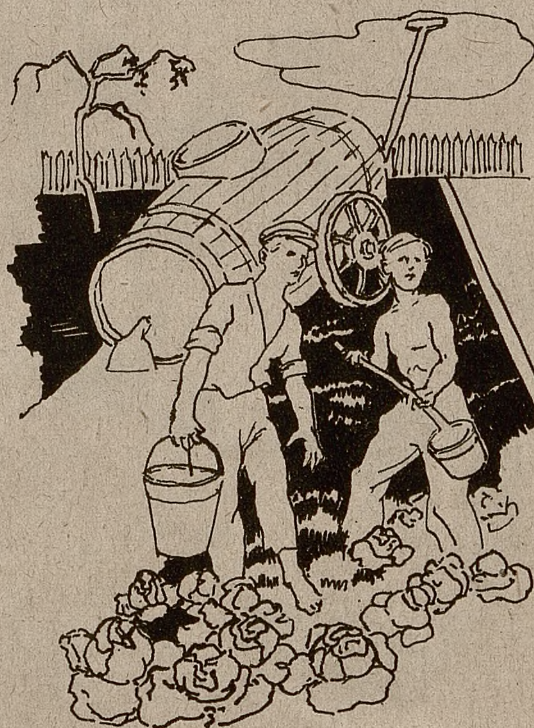


Ryc. 1. Brud i niechlujstwo sprzyjają szerzeniu się chorób zakaźnych.

Taka sposobność nadarza się o ile ludzie nie przestrzegają zasad higieny. Pierwszym błędem higienicznym, przyczyniającym się do wywołania tyfusu lub innych zakaźnych chorób przewodu pokarmowego jest picie wody z niepewnych źródeł, do których może się przedostać woda zanieczyszczona bakteriami tyfusu. Wśród takich źródeł wymienimy wodę rzeczną, strumyków, jezior oraz wszelkich studni wiejskich itp. Picie wody z takich źródeł może mieć miejsce jedynie po jej przegotowaniu lub przefiltrowaniu, względnie odkażeniu jakimś innym sposobem (chlorowanie). Z powyższego wynika, że jedynie pewną wodą do picia jest woda wodociągowa, wszelkie zaś inne źródła wody są co najmniej niepewne.

Drugim błędem higienicznym, drugą okazją do zachorowania jest zakażenie na drodze pokarmowej. Tutaj momentem wywołującym jest spożywanie surowych owoców i jarzyn. Jarzyny i owoce, jak zresztą i inne produkty spożywcze, mogą być zakażane w najrozmaitszy sposób. Tak np. jarzyny dla zachowania ich świeżości, przed wywiezieniem na targ, są z reguły skrapiane wodą, która jak wiemy może zawierać bakterie tyfusu i tą drogą mogą one przedostać się do przewodu pokarmowego i wywołać chorobę. Następnie ludzie mający do czynienia z owocami lub jarzynami mogą mieć ręce zakażone bakteriami tyfusu i w ten sposób przenieść zarazki na produkty spożywcze. Poza tym muchy siadające na wszelkich nieczystościach a potem na produktach spożywczych mogą również być przenosicielami zarazków. Wreszcie kurz i brud zawierający zarazki przy niehigienicznym przewożeniu jarzyn i owoców na brudnych wózkach, leżenie ich na podejrzanej czystości stołach i ławkach na rynku, wszystko to stwarza warunki, sprzyjające wtargnięciu bakterii tyfusowych do zdrowego organizmu i wywołania choroby.

Również mleko, rzadziej inne przetwory mleczne, utrzymane niehigienicznie mogą być źródłem zakażenia. Tutaj w podobny sposób, jak opisany powyżej, zarazki dostają się do mleka a więc naczynia myte wodą zawierającą zarazki, brudne ręce dojek, muchy itp. mogą być momentem wywołującym tyfus. Na-



Ryc. 2.



Ryc. 3. Brud i niechlujstwo sprzyjają szerzeniu się chorób zakaźnych.



Ryc. 4.

leży tutaj zaznaczyć, że mleko stanowi doskonałą pożywkę dla bakterii tyfusowych.

Jak widzimy z powyższego, źródłem zakażenia są przeważnie zarazki znajdujące się w wodzie, a z niej dopiero przedostające się do organizmu ludzkiego. Szczególnie narażeni są ludzie na zachorowanie na tyfus brzuszny w okresie panowania epidemii.

Ponieważ zarazki tyfusu brzusznego najczęściej przebywają w wodzie, mając tam, jak już wspominaliśmy, doskonałe warunki do swego rozwoju, powstaje pytanie, w jaki sposób one do niej się przedostają.

Jak już zaznaczyliśmy punktem wyjścia zakażenia jest człowiek chory na tyfus brzuszny, którego wydaliny (stolec i mocz) zawierają duże ilości zarazków. Wiemy jednak, że w zasadzie chorzy, u których stwierdziło się tyfus brzuszny są izolowani na oddziałach zakaźnych. Zdawałoby się więc, że zarazki chorych izolowanych nie powinny się przedostawać do otoczenia, a stamtąd do wody. I tak jest w rzeczywistości, wydaliny chorych są dokładnie odkażane w szpitalach tak, że praktycznie rzecz biorąc nie stanowią one źródła zakażenia. Natomiast istotnym źródłem zakażenia są ozdrowieńcy po przebytym tyfusie, którzy pomimo przebycia choroby i wyzdrowienia, jeszcze nieraz przez długi czas wydzielają chorobotwórcze zarazki. Oprócz tego daleko większe niebezpieczeństwo przedstawiają jeszcze tzw. nosiciele zarazków, ludzie całkowicie zdrowi, którzy w przewodzie pokarmowym, a często też i w woreczku żółciowym, ponieważ żółć jest doskonałą pożywką dla tych bakterii, mają i wydzielają dużo zarazków tyfusu, stając się źródłem zakażenia, które nadzwyczaj jest trudno wyśledzić i unieszkodliwić. Wyobraźmy sobie takiego ukrytego nosiciela zarazków a więc osobnika zupełnie zdrowego, wśród personelu w dużym gospodarstwie mlecznym lub w ogrodzie, a możemy przypuścić, jak trudno wtedy o wykrycie i unieszkodliwienie właściwego źródła zakażenia tj. danego nosiciela zarazków.

Poza tym wiadomą jest rzeczą, że sam tyfus brzuszny może przebiegać u pewnych osób (przeważnie u dzieci) w tak łagodnej postaci, że nawet w czasie epidemii wypada on z pod kontroli tak otoczenia jak i lekarzy. Osobnik taki chorując w domu przy objawach tylko nieznacznej niestrawności, tak częstej u dzieci w lecie, może być też poważnym źródłem zakażenia.

Widzimy więc, jak trudno jest ustrzec się przed chorobą tak ciężką, której sama nazwa dur—odurzenie, wskazuje na nadzwyczaj poważny przebieg. Istotnie choroba trwa 4—6 tyg., wśród dużej gorączki i zamroczenia. W przebiegu choroby mogą wystąpić najrozmaitsze powikłania, często groźne dla życia chorego. Najgroźniejszym z nich jest przebicie się owrzodzenia tyfusowego do jamy otrzewnej prawie zawsze śmiertelne.

Nic też dziwnego, że choroba tak groźna, na którą u nas pomimo nowoczesnych sposobów walki, zapadało rok rocznie po kilkanaście tysięcy ludzi, z których dość duży odsetek umierał, wymaga jak największego wysiłku dla jej zwalczenia.

Zasadniczym postulatem walki z tyfusem brzusznym i innymi chorobami przewodu pokarmowego jest pedantyczne przestrzeganie czystości, a więc przede wszystkim dokładne mycie rąk przed jedzeniem, unikanie picia wody i mleka surowego z niepewnych źródeł, dokładne płukanie jarzyn i owoców czystą wodą (wodociągową lub przegotowaną) przed ich spożyciem, tępienie much. Szczególnie wskazane jest przestrzeganie tych przepisów w okre-

sie panowania epidemii lub też podczas korzystania z wody z niepewnych miejsc, jak np. na wsi na wycieczkach itd. Wiemy jednak, że dokładne przestrzeganie higieny w niektórych warunkach natrafia na znaczne trudności. Jedynym więc pewnym i skutecznym sposobem ochrony przed zakażeniem jest stosowanie szczepień ochronnych. Szczepionka składa się z zawiesiny zabitych bakterii tyfusu brzusznego i z zarazków im pokrewnych. Kilkakrotne wstrzyknięcie takiej szczepionki na długi czas zupełnie pewnie chroni przed zakażeniem.

W interesie więc każdego jest jak najrychlej poddać się szczepieniu i w ten sposób uniknąć groźnego zakażenia.

Dr. Wacław Sidorowicz.

Kalkulacja cen w kupiectwie

Kalkulując cenę sprzedażną towaru, zważamy na: a) cenę towaru od dostawcy, b) jego jakość i popyt na niego, c) koszta transportu i strat poniesionych w czasie transportu i d) zarobek własny.

Zajmijmy się teraz bardziej szczegółowo rozważaniem tych czynników.

Z pośród dostawców wybierzemy oczywiście firmy, które są już znane klientom tak z uczciwości jak i dobroci dostarczanych produktów. Dalej zwrócimy uwagę na cenę. Spośród tych najlepszych dostawców wybierzemy tego, który podaje cenę najniższą. Jeżeli jednak któryś z producentów wzgl. dostawców posiada towar lepszy, za nieco wyższą cenę, zasadniczo powinniśmy wybrać właśnie tego. Jeśli natomiast cena waha się znacznie, wówczas sprowadzimy dwa, czy kilka gatunków danego towaru z kilku firm w celu umożliwienia klientowi możności wyboru. Każdy kupiec powinien wiedzieć, że dając klientowi możność wyboru zyskuje na znaczeniu i wziętości, co jest najlepszą reklamą. Jeżeli towar jest tani, dobry i pochodzi ze znanej firmy, to ten towar posiada z pewnością popyt, a więc i podaż, zaś prawo handlowe dozwala przy popycie i podaży na stosowanie odpowiednio wyższych cen. Poza tym. jeśli jest popyt na dany towar, wówczas możemy sprowadzić go w większej ilości, co obniży nasze koszta transportu. Lecz o tym niżej. Teraz dodamy jeszcze, że kupiec chcący wyjść na swoim musi w swym sklepie posiadać jak najlepszy towar przy równoczesnej jak najniższej cenie, na którą największy wpływ wywiera cena dostawcy.

Jeśli kupiec nabył towar w okresie taniości, a sprzedaje go w czasie drogim, jest to jego własny zysk i nikt nie może pomawiać go o postępowanie niezgodne z prawem — wyjąwszy wypadek rozmyślnej spekulacji. Jeżeli natomiast kupiec kupił towar w okresie drogim, a jest zmuszony sprzedać go w okresie tanim, to nie może o to mieć do nikogo pretensyj i sam musi ponieść stratę. W kształtowaniu więc ceny należy oprócz ceny dostawy i dobroci artykułu uwzględnić wzrost lub spadek popytu i podaży.

Do tych warunków dodajemy koszta transportu i otrzymujemy sumę, która wyraża koszt kupca bez jego zarobku. Zauważyć tu wypada, że bardziej opłaca się sprowadzanie towaru możliwie jak największymi partiami, gdyż przy większym transporcie kupiec otrzymuje od przedsiębiorstwa transportowego, kolei, czy poczty pewien rabat. Dla detalisty nie posiada to większego znaczenia, lecz hurtownikowi pozwoli na obniżenie ceny towaru lub zwiększenie własnego zarobku.

W swej kalkulacji kupiec musi również brać pod uwagę ubezpieczenie towaru od uszkodzenia lub zepsucia.

Pozostaje teraz do omówienia sprawa zarobku kupca.

Zbyt wielki zarobek powoduje nadmierną zwyżkę ceny towaru i doprowadza do ucieczki klientów do firm konkurencyjnych, czego przecież każdy kupiec chce uniknąć. Dlatego lepiej jest zadawalać się jak najmniejszym zyskiem, powiększać zaś obrót, dzięki któremu w rezultacie powiększymy nasz zysk. Pamiętać jednak należy, że zniżka, aby była efektowna, musi być znaczna.

Przy sprzedaży większej ilości towaru udzielamy klientowi rabatu, często kosztem zarobku. Trzeba bowiem uwzględnić fakt, że gdy towar zostanie szybko wykupiony, możemy sprowadzić ten sam towar po raz drugi. Rabat więc nie tylko nie umniejsza naszego zarobku, lecz przeciwnie, zwiększając obroty — zwiększa zysk.

Gdy klient płaci za towar gotówką, udzielamy mu opustu zwanego skontem. Skonto powstaje kosztem zarobku. Wróci on jednak do kasy kupca, nawet zwiększony, jeśli kupiec za otrzymaną gotówkę zakupi drugą partię towaru i wysprzeda ją z normalnym zarobkiem. Oczywistym jest, że rabat i skonto nie mogą obejmować całego zarobku.

Omówimy teraz kalkulację cen procentowo.

Rozkładając cenę kilku różnych towarów na cenę dostawcy, koszta transportu i zarobek, zauważymy, że wahają się one w stosunku do siebie zależnie od rodzaju towaru. Postarajmy się przedstawić procentowo dane, składające się na cenę. Weźmy np. pod uwagę maszyny rolnicze: cena dostawcy wynosi 70—75%, koszty transportu 15%, zarobek 10—15%, zależnie od ceny ogólnej. Zarobek bowiem procentowo zmniejsza się w miarę wzrostu wartości towaru a zatem i jego ceny kupna i sprzedaży.

Lecz nie zawsze można kalkulować cenę w ten sposób. Przy towarach, które w czasie transportu ulegają

prawie zawsze częściowo zniszczeniu, należy wziąć pod uwagę także procent straty. Weźmy np. wapno, którego traci się wiele przy załadowaniu na kolej, przy wyładowaniu z kolei i załadowaniu do aut czy wozów, które mają dowieźć wapno do składu. U wapna więc stosunek poszczególnych kosztów będzie wyglądał następująco: cena dostawcy 55%, koszty transportu 15—18%, straty w czasie transportu do 5%, zarobek 22—25%.

Oczywiście przeprowadzona tu kalkulacja nie jest szczegółowa i podana jest raczej dla przykładu, niż dla dokładnego wzoru kalkulacji cen. W przybliżeniu ilustruje ona jednak procentowo wielkość ceny dostawcy, kosztów transportu i strat poniesionych w czasie transportu, a także zarobku kupca względem siebie i względem ceny sprzedaży.

Nadmienić tu wypada, że kupiec z powodu strat poniesionych w czasie transportu nie może mieć pretensji ani do dostawcy, ani do przedsiębiorstwa transportowego, kolei czy poczty, chyba, że strata powstała z winy dostawcy, kolei względnie poczty.

Jeżeli towar jest ubezpieczony i w czasie transportu został zniszczony (np. wskutek katastrofy kolejowej), to towarzystwo ubezpieczeniowe, w którym towar był ubezpieczony, musi wypłacić asekurację, tj. odszkodowanie, równające się wysokości ubezpieczenia.

zjm.

W. Cywiński.

Nauka pisania na maszynie
METODĄ „MNEMOTECHNICZNĄ"

(Praca autoryzowana — przedruk wzbroniony)

(Ciąg dalszy)

Lekcja 8.
Dwa przekroczenia; dźwignie i czyszczenie czcionek.

Ćwiczenia z dwoma przekroczeniami (rys. 2) polegają na dwukrotnym przekroczeniu linii dzielącej klawiaturę na dwie części.

Ze względu na zwiększające się trudności w pisaniu, należy bezwzględnie prawidłowo trzymać ręce i uderzać właściwymi palcami w odpowiednie klawisze.

Każdy klawisz połączony jest z czcionką za pomocą dźwigni, które ukryte są w maszynie i przedstawiają skomplikowany mechanizm.

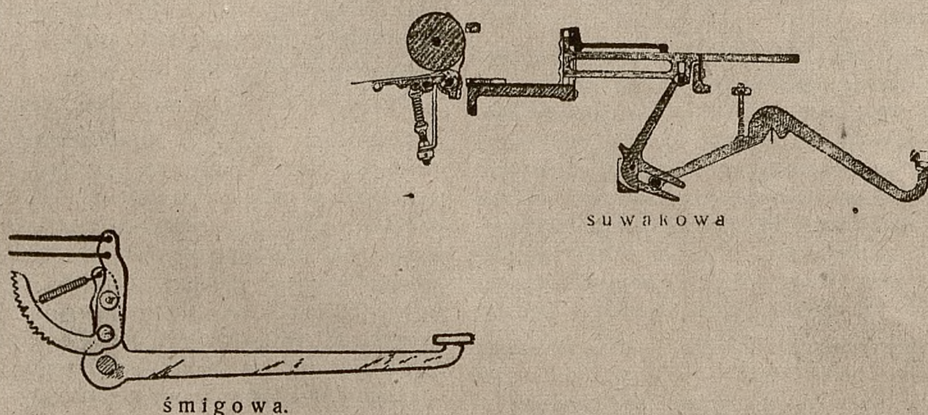
Zależnie od sposobu poruszania się, dźwignie nazywają się suwakowe (Adler, Empire) lub śmigowe (Underwood, Remington, Efka, Royal, Ideal, Mercedes i inne). Te ostatnie spotyka się częściej.

Czcionki należy czyścić szczoteczką **tylko wzdłuż.** Bardzo zanieczyszczoną czcionkę oczyszcza się zaostrzoną zapałką, szczególnie znaki okrągłe.

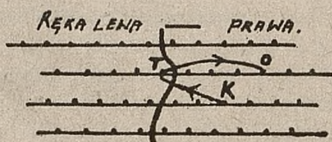
Figury z dwoma przekroczeniami.

akc akc akc bia bia bia bor bor bor brze brze brze
(powtórzyć kilkakrotnie)

W dalszym ciągu ćwicz wielokrotnie zespoły:
cja cny cha chy czny dza fir for fla gła krą jej ksze ksza ksel kro ktu kach kich kcyj kcji lam mej mal mach naj nej nych pro przo ptem pacz rzy rze rzec rzuc sia sie sor spe stkie skut skła siąd skon sły sam swor sząc tor tmy tny tły twie wie wia wszy wicz zyn zaj znaj zwal zdro zwło znacz zarz



Ryc. 1. Dźwignie: suwakowa i śmigowa.

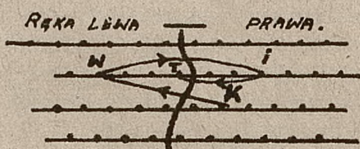


Ryc. 2. Dwa przekroczenia „kto".

Oraz słowa:
kosz, kwota, kilka, konto, skład, trud, towar, woda, zysk, ziarno, delkredere, netto, funt, głos, czas.

Lekcja 9.
Figury z trzema i czterema przekroczeniami. Oliwienie maszyny.

Ćwiczenia z trzema i czterema przekroczeniami, podobnie jak z jednym i dwoma przekroczeniami,

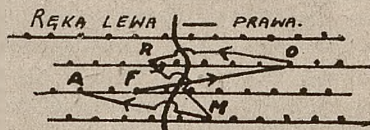


Ryc. 3. Trzy przekroczenia „kwit".

polegają na trzy- lub czterokrotnym przekroczeniu linii dzielącej klawiaturę; zmiana rąk następuje trzy lub cztery razy.

Maszynę oliwi się co pewien czas, po poprzednim oczyszczeniu szczoteczką z kurzu i resztek papieru części, które podlegają tarciu: przede wszystkim szyny i kółka, po których przesuwa się wózek.

Po niezbyt obfitym naoliwieniu tych części, należy wózek przesunąć za pomocą przenośni 8) w jedną i drugą stronę kilka razy, w celu równomiernego rozprowadzenia oliwy.



Ryc. 4. Cztery przekroczenia „forma".

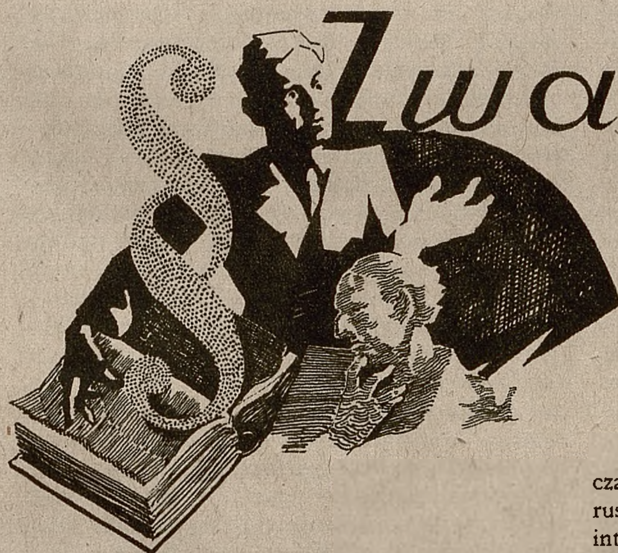
Figury z trzema lub czterema i więcej przekroczeniami.

bnej bnej bnej bnym bnym bnym czaj czaj czaj (powtórzyć kilkakrotnie)

W dalszym ciągu ćwicz wielokrotnie zespoły:
cznie cznych dnym dnach dziel giel kcja prze przy psze pszy rzem rzech szym szel sztu siej skiej tkiem zwła wnej wszel wszech wzglę wnątrz szcze przej skrzy dient

Oraz słowa:
brutto, akcja, burza, bilans, forma, polecony, faktura, obliczamy, niniejszy, zresztą.

(c. d. n.)



Zwalczanie nieuczciwej konkurencji

Powszechnie przyjęta w stosunkach handlowych zasada wolnej konkurencji jest zdrowym przejawem życia gospodarczego, zmusza ona bowiem przedsiębiorców do współzawodnictwa, powodując taniość i polepszenie się jakości towarów. We współczesnym ustroju gospodarczym świat przemysłowy i handlowy korzysta w zasadzie z nieograniczonej możności współubiegania się o najdogodniejsze warunki zbytu oraz z zupełnej swobody przyciągania klienteli. Tocząca się na tym polu walka nie powinna jednak naruszać praw innych osób. Wszelkie czyny obrażające interesy współubiegających się są objawem nieuczciwej konkurencji. Nieuczciwa konkurencja jest bardzo złym zjawiskiem, ponieważ pozbawia ona solidnych przedsiębiorców należnych im zysków, a tym samym powoduje obniżenie się poziomu życia gospodarczego. Działalność jej jest tym szkodliwsza, że podważa ona wśród odbiorców zaufanie i przeświadczenie o solidności i uczciwości kupieckiej przedsiębiorstwa, a więc czynniki stanowiące o dobrym rozwoju handlu.

O tym, od jak dawna zdawano sobie sprawę ze

szkodliwości i konieczności zwalczania nieuczciwej konkurencji, świadczą zarządzenia i regulaminy ministra Ludwika XIV, J. B. Colberta[1]) opracowywane przez niego w celu zwiększenia solidności przemysłowców francuskich. W myśl tych regulaminów kontrolerzy państwowi objeżdżali fabryki krajowe i konfiskowali wyroby tandetne.

W ostatnich czasach państwa zmierzające do podniesienia dobrobytu przez wzrost handlu stanowczo zwalczają nieuczciwą konkurencję. Podstawą do zwalczania nieuczciwej konkurencji jest ustawodawstwo udzielające przedsiębiorstwu ochrony prawnej. Ochrona ta rozciąga się przede wszystkim na siłę atrakcyjną przedsiębiorstwa, czyli siłę przyciągającą klientelę. Siła atrakcyjna w rozumieniu prawa jest idealnym, nieodrębnym składnikiem przedsiębiorstwa. To znaczy, że nie stanowi ona oddzielnego dobra, lecz jest wynikiem działania wszystkich zorganizowanych składników przedsiębiorstwa na otaczające je środowisko gospodarcze. Siła atrakcyjna, związana ściśle z indywidualnością przedsiębiorstwa, jest dla niego bardzo ważnym czynnikiem[2]). Od niej zależy zwiększenie się liczby odbiorców i pomyślny rozwój przedsiębiorstwa.

Nic więc dziwnego, że prawo chroniąc materialne składniki przedsiębiorstwa uznało za stosowne roztoczyć opiekę nad jego składnikiem niezmysłowym, jakim jest siła atrakcyjna, a mającym duży wpływ i znaczenie dla przedsiębiorstwa.

Początek ustawodawstwu zwalczającemu nieuczciwą konkurencję dała konwencja paryska, zawarta w dniu 20 maja 1883 r., której art. 10 nakłada obowiązek zapewnienia należącym do związku ochrony przeciw nieuczciwej konkurencji. W Polsce konwencja ta była ratyfikowana w 1922 r., a 2 sierpnia 1926 r. została uchwalona ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. R. P. nr. 96, poz. 559). Ustawodawstwo polskie biorąc pod uwagę wielkie tempo rozwoju życia gospodarczego, które nie pozwala przewidzieć z góry przejawów nieuczciwej konkurencji, upoważniło rząd polski do ogłaszania uzupełniających rozporządzeń na mocy tej ustawy. Tak więc na ziemiach polskich obok ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji został wprowadzony z biegiem czasu szereg rozporządzeń wykonawczych względnie uzupełniających, jak: rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 27 października 1927 r. o zakazie zawierania umów lawinowych (Dz. U. R. P. nr. 101, poz. 880), rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 14 marca 1928 r. o wyprzedażach dokonywanych w obrocie handlowym (Dz. U. R. P. nr. 41, poz. 395), rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 17 czerwca 1933 r. o oznaczaniu miary przędzy wełnianej, półwełnianej i bawełnianej, przeznaczonej do detalicznej sprzedaży (Dz. U. R. P. nr. 55, poz. 413) i in.

Ustawa polska rozróżnia zasadniczo dwa rodzaje wykroczeń objętych mianem nieuczciwej konkurencji: 1) wykroczenia przeciw własności przedsiębiorstwa celem przysporzenia sobie bezprawnych korzyści, 2) wykroczenia przeciw własności przedsiębiorstwa, przez bezpośrednie wyrządzenie szkody jego sile atrakcyjnej u klienteli. Pierwszą grupę wykroczeń stanowią:

I. a) bezprawne wyzyskiwanie siły atrakcyjnej obcego przedsiębiorstwa przez mylne oznaczanie pochodzenia towarów. Następuje to najczęściej wskutek wprowadzenia klienteli w błąd przy pomocy fałszywych znaków towarowych, upodobnionych do znaków firmy konkurencyjnej. Upodobnienie takie polega na ogólnym wrażeniu wzrokowym, mogącym wprowadzić odbiorców w błąd co do pochodzenia towarów. Przez to wykroczenie narusza się korzyści przedsiębiorcy płynące z używania przez niego znaku towarowego.

Dla istoty wykroczenia nie jest wymagany zamiar czy też rzeczywiste wprowadzenie klienteli w błąd, wystarczy sam fakt takiego oznaczenia, które mogłoby ten błąd spowodować.

Znaki towarowe są chronione również przez specjalne rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o ochronie wynalazków, wzorów i znaków towarowych (Dz. U. R. P. nr. 39, poz. 384).

Przy nadużyciu więc znaku towarowego następuje zbieg praw pozwalający na domaganie się zastosowania jednej lub drugiej ustawy, bądź też obu ustaw łącznie. Jednakże częściej bywa stosowana ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji z tego powodu, że chroni ona nie tylko znaki towarowe rejestrowane, lecz w ogóle oznaczenia towarowe. Wprowadzanie klienteli w błąd co do pochodzenia towarów nie następuje jedynie przez nadużycie znaku towarowego. Równoznacznym wykroczeniem będzie upodobnienie zewnętrznego wyglądu opakowania towaru do opakowania towaru firmy konkurencyjnej. Klienci bowiem częściej zachowują w pamięci zewnętrzny wygląd względnie opakowanie towaru, aniżeli jego nazwę lub znak. Przeciw tego rodzaju wykroczeniom skierowane są postanowienia art. 1 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji[3]), który przewiduje następujące sankcje prawne: „Przedsiębiorca, którego prawo naruszono, żądać może zaniechania czynów i usunięcia przyczyn, mogących wywołać pomyłki u odbiorców. Jeżeli przedsiębiorca doznał już ubytku w swej klienteli, krzywdziciel winien wydać niesłuszne, kosztem jego osiągnięte, zbogacenie z trzech lat ostatnich, licząc wstecz od dnia, w którym skarga wpłynęła do sądu. Jeżeli wprowadzenie w błąd klienteli wywołane było złym zamiarem lub oczywistym niedbalstwem krzywdziciela, winien tenże wynagrodzić wszelką szkodę pokrzywdzonemu i dać mu zadośćuczynienie za wyrządzone krzywdy osobistej natury przez ogłoszenie wyroku lub przez odpowiednią deklarację publiczną, a w razie istnienia złego zamiaru — przez zapłatę

[1]) Jean Baptiste Colbert, ur. 1619 r., zm. 1683 r., jeden z najwybitniejszych francuskich mężów stanu za Ludwika XIV; przeprowadził szereg reform finansowych oraz w dziedzinie przemysłu i oświaty.

[2]) Otrzymała ona w literaturze francuskiej nazwę „achalandage".

[3]) Cytowane artykuły bez bliższego określenia oznaczają ustawę o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Podobnie oznacza samo określenie „ustawa".

pokutnego[4]), o ile zadośćuczynienie nie zostaje osiągnięte przez skazanie karne. Zamiast wymienionych majątkowych świadczeń pokrzywdzony żądać może ryczałtowej sumy pieniężnej, ale nie ponad 10.000 złotych. — Roszczenia o zaniechanie, usunięcie przyczyn, odszkodowanie i zadośćuczynienie służą pokrzywdzonemu także przeciw tym osobom, które przy bezprawnym wkraczaniu w klientelę pokrzywdzonego współdziałały. Odpowiedzialność współdziałających jest solidarna z przedsiębiorcą. Odpowiedzialność ich nie zachodzi, jeżeli wobec stosunku zależności od przedsiębiorcy nie mogły odmówić współdziałania".

Roszczenia z tytułu wyżej wymienionych naruszeń przedawniają się w ciągu 3 lat.

b) bezprawne wyzyskiwanie siły atrakcyjnej obcego przedsiębiorstwa przez mylne oznaczanie przedsiębiorstwa. Omyłki co do tożsamości przedsiębiorstwa zachodzą zwykle wskutek niezdolności rozróżnienia jego oznaczeń od oznaczeń przedsiębiorstwa konkurencyjnego. Za podstawę przyjmuje się w tym wypadku przeciętną zdolność rozróżniania tożsamości przedsiębiorstwa przez klienta. Oznaczeniami mogącymi wprowadzić klienta w błąd są:

1) nazwisko właściciela,
2) firma właściciela,
3) inne oznaczenia przedsiębiorstwa.

Ad 1) Właściwie każdemu przysługuje prawo używania swojego nazwiska. Jednakże w celu uniknięcia możliwości nadużycia tego prawa ustawa polska ogranicza je dopuszczając używanie nazwiska do oznaczania przedsiębiorstwa tylko w taki sposób, aby oznaczenie przez odpowiednie dodatki (jak np. dodanie do nazwiska roku założenia przedsiębiorstwa, oznaczenie siedziby i t. p.) wykluczało powstanie błędów co do tożsamości przedsiębiorstwa.

Ad 2) Przy oznaczaniu firmy następuje podobnie jak przy nadużyciu znaku towarowego zbieg praw. Mianowicie firma chroniona jest również art. 35 kodeksu handlowego. Przepis podany w tym artykule wymaga od firmy dostatecznego odróżniania się od firm w tej samej miejscowości, do rejestru handlowego już wpisanych lub zgłoszonych.

O tym, czy firma dostatecznie się odróżnia od firm już wpisanych lub zgłoszonych, decyduje sąd rejestrowy, posługując się przy decyzji zwyczajami handlowymi.

Za podstawę do rozstrzygnięcia sąd rejestrowy przyjmuje fakt, czy różnica zachodząca między firmami jest rozpoznawalna nawet przy dołożeniu zwykłej uwagi, nie zważając na przynależność firm do różnych branż. Ochrona wyłączności firmy, przewidziana w tym przepisie, jest ograniczona tylko do danej miejscowości (gminy miejskiej).

Ustawa stosuje szerszą ochronę firmy, rozciągając ją na obszar całego państwa i pozwalając na sprzeciw ze strony każdej firmy, choćby nawet nie zarejestrowanej. Poza tym ochronie na podstawie ustawy podlega także część brzmienia firmy. Jedynym zwężeniem ustawy jest jej odnoszenie się do firm przedsiębiorstw tych samych branż.

Ad 3) Za inne oznaczenia przedsiębiorstwa chronione ustawą należy uważać zewnętrzny wygląd pomieszczeń przedsiębiorstwa, samochody firmowe do rozwożenia towarów, okólniki handlowe i t. p. Często bowiem zdarza się, że klient zapamiętuje sobie zewnętrzny wygląd firmy i przez zbytnie podobieństwo mógłby zostać wprowadzony w błąd co do tożsamości przedsiębiorstwa.

Wszystkie wyżej przytoczone wykroczenia, wprowadzające klientelę w błąd przez mylne oznaczenie przedsiębiorstwa, podlegają represjom art. 2, który w wypadku przekroczenia jego przepisów przewiduje stosowanie sankcji przytoczonych wyżej (art. 1).

II. Do drugiej grupy wykroczeń należą:

a) czyny mające na celu nieuczciwe podkopywanie siły atrakcyjnej przedsiębiorstwa. Art. 3 omawia właśnie te nieuczciwe sposoby konkurencyjne i jako najważniejsze i najczęściej spotykane wymienia przykładowo trzy rodzaje czynów podkopujących siłę atrakcyjną przedsiębiorstwa:

1) oczernianie przedsiębiorstwa,
2) podmawianie personelu do czynów niezgodnych z obowiązkiem służbowym,
3) wyjawienie tajemnic przedsiębiorstwa.

Ad 1) Przez oczernianie konkurencyjnego przedsiębiorstwa ustawa rozumie podawanie wiadomości nieprawdziwych, szkodliwych o cudzym przedsiębiorstwie, jego właścicielu, personelu, towarach i innych składnikach lub czynnościach przedsiębiorstwa. Ponieważ wiadomości takie mogą odciągać klientelę albo pozbawić przedsiębiorstwo kredytu, są one szczególnie zwalczane, i obok ochrony cywilnoprawnej ustawa przewiduje w art. 9 następującą ochronę karno-prawną: „Kto o przedsiębiorstwie lub o przedsiębiorcy podaje świadomie nieprawdziwe wiadomości, które mogą podziałać odstraszająco na odbiorców lub podkopać kredyt przedsiębiorcy, ulega karze grzywny do 12.000 złotych lub aresztu do sześciu tygodni, albo obu karom łącznie. — Sąd może wydać na wniosek pokrzywdzonego a na koszt skazanego odpowiednie zarządzenia celem wyprowadzenia publiczności i odbiorców z błędu. Takimi zarządzeniami mogą być zwłaszcza ogłoszenia w dziennikach, wyjaśniające prawdziwy stan rzeczy, ogłoszenia wyroku i t. p." Z powyższego przepisu wynika, że do istoty czynu jest wymagana świadomość oczerniania. Świadome oczernianie polega na rozszerzaniu nieprawdziwych wiadomości o przedsiębiorstwie, z zamiarem wyrządzenia mu szkody. Jeżeli zaś ktoś działa w dobrej wierze, a więc mniema, że podawane przez niego wiadomości są prawdziwe, postępuje nieświadomie. W tym wypadku zmuszony może być tylko do zaniechania. Inaczej jest, gdy oczerniający czyni to z własnego niedbalstwa lub lekkomyślności. Wtedy roszczenie odszkodowania ma podstawę prawną, ponieważ niedbalstwo polega na niedołożeniu odpowiedniej staranności, która by umożliwiła oczerniającemu przewidzenie szkodli-

[4]) Tak się nazywa odszkodowanie pieniężne przyznane przez sąd pokrzywdzonemu przedsiębiorcy.

wych skutków swego działania. Lekkomyślność zaś jest brakiem zastanowienia i przewidywania skutków oświadczenia. Tego samego rodzaju nieuczciwą konkurencją będzie rozszerzanie o przedsiębiorstwie wiadomości prawdziwych w sposób nielojalny (sprzeczny z dobrymi obyczajami). Nastąpić to może wówczas, gdyby ktoś w sposób uporczywy przez dłuższy okres czasu podawał wiadomość o pojedyńczym wypadku złego obsłużenia klienteli lub tp. Z działania bowiem jego wynika, że chce wywołać wśród klienteli przekonanie o stałym popełnianiu przez przedsiębiorcę tego uchybienia.

Ad 2) Podmawianie personelu do czynów niezgodnych z obowiązkiem służbowym wiąże się ściśle z najważniejszym wykroczeniem tego rodzaju, bo z przekupstwem. Przeciw niemu skierowane są sankcje prawne art. 10 u. 3, który mówi, że: „tej samej karze (tj. karze grzywny do 12.000 złotych lub aresztu do sześciu tygodni, albo obu karom łącznie) podlegać będzie ten, kto kierowników lub pełnomocników przedsiębiorstwa przez ofiarowanie, przyrzeczenie lub zapewnienie im, lub osobom przez nich wskazanym, korzyści materialnych lub innych skłoni do zawarcia umów kupna-sprzedaży lub dostarczeń na warunkach korzystniejszych od zwykle praktykowanych. Kierownicy lub pełnomocnicy przedsiębiorstwa za wymawianie lub uzyskiwanie dla siebie lub osób trzecich korzyści, o których mowa, w zamian za korzystniejsze warunki zawierania umów kupna — sprzedaży, czy dostarczeń, tej samej karze ulegać będą". Ustawa bierze więc pod uwagę nie tylko możliwość działania na niekorzyść przedsiębiorstwa przez osobę konkurenta, lecz na równi występuje przeciw przekupionemu. Chroni ona również przedsiębiorcę przed wykroczeniami skierowanymi przeciw wierności personelu, a więc podmawianiem personelu do nieprawidłowego rozwiązania umowy o pracę, przyjmowaniem przez pracownika wynagrodzenia, bez zezwolenia pracodawcy, z tytułu spełnianych przez niego obowiązków itp. Ostatni wypadek jest zaskarżalny nie tylko na podstawie ustawy, lecz także na zasadzie art. 18 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 16 marca 1928 r. o umowie o pracę pracowników umysłowych (Dz. U. R. P. nr 35, poz. 323).

Ad 3) Przy omawianiu wykroczeń przeciw zachowaniu tajemnicy przedsiębiorstwa ważne jest podanie określenia, co należy uważać za tajemnicę.

Ogólnie przyjęta definicja Corrodi'ego stwierdza, że: „pod nazwą tajemnica należy rozumieć nie tylko sposób wyrobu pewnego produktu, lecz ogólnie każdą rzecz i każdą czynność ważną dla wykonywania zawodu, której ukrycie leży w interesie przedsiębiorstwa i która należy do niego, jako jego odrębność, jako jego cecha indywidualna. Przy tajemnicach chronionych przez prawo idzie o rzeczy, których ukrycie leży w usprawiedliwionym interesie posiadacza".

Definicja powyższa w bardzo dobry sposób określa tajemnicę przedsiębiorstwa, gdyż wymaga ona od tajemnicy jej najcharakterystyczniejszych cech, jak: przedstawiania dla przedsiębiorstwa pewnej korzyści, chęć ukrycia jej przed innymi, rzeczywista nieznajomość tajemnicy przez ogół. Tajemnica może być dla przedsiębiorstwa czynnikiem o pierwszorzędnym znaczeniu z tego powodu, że dzięki niej przedsiębiorca skutecznie konkuruje na rynku. Często więc staje się ona przedmiotem zainteresowania ze strony konkurenta.

Ustawa doceniając znaczenie tajemnicy dla przedsiębiorstwa chroni ją przed nieuczciwymi zabiegami i zapewnia przedsiębiorcy ochronę cywilno-prawną (art. 3) oraz karno-prawną na zasadzie art. 10, który odnośnie do tego wykroczenia postanawia: „Kto dowiedziawszy się w sposób niezgodny z prawem lub dobrymi obyczajami o tajemnicach przedsiębiorstwa technicznych lub handlowych, z tajemnic tych w celach konkurencyjnych korzysta, lub innym udziela, ulega karze grzywny do 12.000 złotych lub aresztu do sześciu tygodni, albo obu karom łącznie. — Tej samej karze ulega pracownik przedsiębiorstwa, gdy tajemnice techniczne lub handlowe, jakie powierzono mu z uwagi na stosunek służbowe lub jakie poznał w wykonywaniu stosunku służbowego, podaje do wiadomości innych osób w celach konkurencyjnych, lub celem wyrządzenia szkody przedsiębiorcy, a to w czasie trwania stosunku służbowego lub do dwóch lat po rozwiązaniu tegoż".

Najczęstszymi sposobami wyjawiania tajemnic przedsiębiorstwa są:

1) przypadkowe dowiedzenie się, np. z listu otworzonego przez omyłkę. Chociaż otrzymanie tajemnicy w ten sposób nie pociąga za sobą jeszcze żadnych skutków prawnych, jednak zużytkowanie jej stanie już w kolizji z ustawą, a mianowicie z jej art. 3. Sankcje tego art. polegają na zaniechaniu czynów, a w razie winy na wynagrodzeniu szkody pokrzywdzonemu i ewentualnym zadośćuczynieniu. Roszczenia te podlegają przepisom art. 1.

2) wyjawienie tajemnicy przez pracowników. Wypadek ten zachodzi wtedy, gdy pracownik przedsiębiorstwa wyjawi tajemnicę poznaną w czasie wykonywania stosunku służbowego w celu ułatwienia osobom obcym konkurencji lub z zamiarem szkodzenia przedsiębiorcy. Obowiązek zachowania tajemnicy przez pracownika rozciąga się jeszcze do dwóch lat po rozwiązaniu stosunku służbowego. Do tego czasu pracownik może korzystać z wiadomości zawodowych, nabytych podczas służby, nie będących jednak tajemnicami przedsiębiorstwa. W przeciwnym wypadku popełnia on czyn nieuczciwej konkurencji. Dopiero po dwóch latach od chwili rozwiązania stosunku służbowego pracownik nie jest obowiązany do dyskrecji i zachowania tajemnicy przedsiębiorstwa. Jednakże pracodawca pragnący zabezpieczyć sobie dyskrecję pracownika na dłuższy przeciąg czasu od przewidywanego okresu 2-letniego, ma możność zawarcia z nim umowy posiadającej klauzulę konkurencyjną. Umowa ta zobowiązuje pracownika do dalszego zachowywania dyskrecji (termin podany jest w ograniczeniu konkurencyjnym), zaś pracodawcę do wypłacania pra-

cownikowi wynagrodzenia w wysokości co najmniej połowy wynagrodzenia, obliczonego w przeciętnej ostatniego 3-lecia.

b) nieuczciwe metody konkurencyjne. Do nieuczciwych metod konkurencyjnych najczęściej spotykanych zalicza się:

1) nieuczciwa reklama,
2) nadużycie nazw regionalnych,
3) nadużycia dotyczące handlu detalicznego,
4) nadużycia przy wyprzedażach w obrocie handlowym,
5) umowy niezgodne z zasadami uczciwej konkurencji,
6) inne metody nieuczciwej konkurencji.

Ad 1) Nieuczciwa reklama jest to świadome podawanie do powszechnej wiadomości lub większego koła osób faktów niezgodnych z prawdą, zdolnych do wprowadzenia w błąd, dotyczących stosunków handlowych przedsiębiorstwa (jakości, właściwości, wartości towarów lub świadczeń, sposobu sprowadzania towarów i t. p.). Ustawa w art. 6 przewiduje następujące sankcje, zwrócone przeciw tym czynom: karę grzywny do 6.000 złotych lub aresztu do trzech tygodni, albo zastosowanie obu kar łącznie. W wypadku szczególnie obciążających okoliczności grzywna może być podwyższona do 12.000 złotych, a areszt do sześciu tygodni. Obok powyższych represji sąd może wydać na wniosek oskarżyciela publicznego zarządzenia na koszt skazanego celem wyprowadzenia publiczności z błędu. Takimi zarządzeniami mogą być ogłoszenia w dziennikach lub na lokalach przedsiębiorstwa, wyjaśniające prawdziwy stan rzeczy.

Ad 2) Nadużycie nazw regionalnych polega na wywoływaniu błędnego mniemania co do okręgu geograficznego, albo związku przedsiębiorców, z którego pochodzą oferowane wytwory. Jest to ważne z tego powodu, że niektóre wyroby zawdzięczają swe powodzenie wśród klienteli pochodzeniu z pewnego okręgu geograficznego lub dlatego, że są wytwarzane przez przedsiębiorców należących do jakiegoś związku. Wszyscy ci, którzy wywołują takie błędne mniemanie lub działają na szkodę przedsiębiorców (należących do związku) przez podawanie o nich nieprawdziwych wiadomości, albo przez wyjawianie ich tajemnic technicznych, mogą być pociągnięci do odpowiedzialności sądowej na podstawie art. 4. Do powództwa uprawniony jest każdy przedsiębiorca, produkujący tego samego rodzaju wytwory w danym okręgu geograficznym, względnie wspólne przedstawicielstwa wyżej wymienionych przedsiębiorców lub każdy przedsiębiorca zajmujący się sprzedażą wymienionych wytworów. Następne postanowienia art. 4 zawierają upoważnienie dla Rady Ministrów do wydawania rozporządzeń określających używanie nazw terytorialnych (regionalnych) i granicę okręgów geograficznych, do których te nazwy się odnoszą. Na podstawie powyższego upoważnienia Rada Ministrów wydała już kilka rozporządzeń, jak z dnia 30 stycznia 1933 r. o zakazie używania węgierskich nazw regionalnych (Dz. U. R. P. nr. 12, poz. 79).

Ad 3) W handlu detalicznym możliwe są pewne nadużycia wynikające ze stosowania różnych jednostek ilościowych oraz nieuwidaczniania na towarach ich wagi, miary, liczby, jakości i t. p. Aby zapobiec tym nadużyciom, art. 7 ustawy upoważnia Radę Ministrów do ogłaszania rozporządzeń nakazujących stosowanie ujednostajnionych oznaczeń. W wypadku przekroczenia takich rozporządzeń winni będą karani grzywną do sześciuset złotych i aresztem do 3 dni lub jedną z tych kar.

Ad 4) Ponieważ na tle dokonywania wyprzedaży w obrocie handlowym mogą zachodzić nadużycia, art. 7 upoważnia również Radę Ministrów do wydawania rozporządzeń, które podawałyby warunki ich urządzania. W oparciu o to upoważnienie wydane zostało rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 14 marca 1928 r. o wyprzedażach dokonywanych w obrocie handlowym (Dz. U. R. P. nr. 41, poz. 395). Przekroczenie przepisów tego rozporządzenia pociąga za sobą sankcje prawne podane w punkcie poprzednim (3).

Ad 5) Za umowy niezgodne z zasadami uczciwej konkurencji ustawa uważa takie umowy, przez które przedsiębiorca stara się ułatwić sobie warunki zbytu. W szczególności zaś chodzi o umowy, przez które ktoś za cenę bezwarunkowo należną zobowiązuje się do dostarczenia towaru lub spełnienia świadczeń pod warunkiem, że strona druga pozyska dla niego do pewnego czasu pod tymi samymi warunkami pewną liczbę odbiorców (umowa lawinowa). Ustawa rozumiejąc nieuczciwość tego postępowania upoważnia Radę Ministrów do ogłaszania w drodze rozporządzenia, z powołaniem się na art. 8, zakazów zawierania takich umów. Winny skłonienia do zawarcia umów zakazanych ulega na podstawie art. 8 karze grzywny do 2.000 złotych lub aresztu do dni 10, albo obu karom łącznie, a umowy wbrew takim zakazom zawarte, mogą być unieważnione na żądanie pokrzywdzonego.

Ad 6) Oprócz wyżej wymienionych, jest jeszcze bardzo dużo innych metod sprzecznych z zasadami uczciwej konkurencji. Dlatego też wyliczanie ich byłoby zbyt uciążliwe i nawet bezproduktywne. Jednakże dla orientacji należy podać wypadki najczęściej spotykane i najbardziej charakterystyczne, jak: łapactwo (odciąganie klienteli sprzed sklepów konkurencyjnych przy pomocy „łapaczy"), zakup z szykanami (polega na zamawianiu przez większego przedsiębiorcę dużej ilości towaru u producenta słabszego finansowo. Warunki otwartego kredytu, w wypadku gdy dostawca ulokował swój cały kapitał obrotowy w dostawie, mogą go zmusić do upominania się o zaliczkę. Moment ten wykorzystuje nieuczciwy odbiorca i czyniąc dostawcy szykany zmusza go do ustępstw), fikcyjne oferty sprzedaży (ogłaszane klienteli w celu odciągnięcia jej od wytworów konkurenta) i szereg innych. Sposoby te podpadają pod różne artykuły ustawy i na drodze sądowej mogą być zwalczane. Mimo to wiele nieuczciwych

metod nie jest objętych przez ustawę, chociaż są również jak i inne szkodliwe.

Dla sporów o roszczenia cywilno-prawne na podstawie ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji właściwe są sądy okręgowe (handlowe). Pozwy te mogą być wnoszone albo według miejsca zamieszkania pozwanego, albo według miejsca popełnienia czynności uzasadniającej roszczenie.

Przepisy omawianej ustawy stosować należy także do gospodarstw rolnych, leśnych i przedsiębiorstw górniczych. Ustawa ta nie ma zastosowania w odniesieniu do zawodów wolnych. Przepisy innych ustaw zachowują swą moc, jeżeli skierowane są przeciw czynom, nieunormowanym niniejszą ustawą.

Witold Kalinowski,
Ucz. Szkoły Handlowej Spec. w Lublinie.

Rozwój produkcji surowców tekstylnych syntetycznych w gospodarce światowej

Wśród zdobyczy chemii technicznej ostatnich dziesięcioleci syntetyczne „sztuczne" włókno zajmuje niewątpliwie bardzo ważne miejsce.

Warto pokrótce oświetlić etapy zwycięskiego pochodu sztucznych włókien i zestawić cyfry produkcji światowej z odpowiednimi danymi naturalnych surowców tekstylnych.

Rozwój syntetycznego surowca włókienniczego rozpoczął się krótko przed Wojną Światową. W roku 1913 produkcja światowa sztucznego jedwabiu wynosiła 16,200 ton. Stanowiło to zaledwie szóstą część procentu łącznej produkcji naturalnych włókien tekstylnych. Zawierucha wojenna na ogół hamowała tempo przemysłowego rozwoju nowej zdobyczy chemii. Za to, począwszy mniej więcej od roku 1920 pochód syntetycznego surowca przybierał rozmiary imponujące.

Już w roku 1920 produkcja sztucznego jedwabiu przekroczyła produkcję naturalnego surowca jedwabnego. Postęp w metodzie produkcji, powodujący znaczne polepszenie jakości surowca syntetycznego i jego wybitne potanienie sprawił, że z roku na rok dystans między produkcją sztucznego i naturalnego jedwabiu stale się powiększał. Interesujący jest fakt, że jedwab sztuczny nie tylko zdobył tereny, na których kultura jedwabników nie była znana, produkcja jego rozwijała się również w tych krajach, gdzie od dawna istniał przemysł i gdzie uprawiano surowce tekstylne naturalne.

PRODUKCJA ŚWIATOWA NATURALNYCH SUROWCÓW TEKSTYLNYCH

lata / surowce	przec. roczne		w milionach ton					
	1909—1913	1932—1936	1931	1932	1933	1934	1935	1936
Len-włókno	0.74	0.70	0.69	0.60	0.67	0.69	0.77	0.77
konopie-włókno	0.55	0.35	0.39	0.34	0.34	0.33	0.34	0.39
bawełna-włókno	4.79	5.74	5.97	5.19	5.76	5.13	5.74	6.88
juta	1.53	1.47	1.01	1.29	1.46	1.55	1.32	1.75
wełna	1.39	1.72	1.75	1.76	1.71	1.67	1.70	1.75
jedwab naturalny	0.03	0.05	0.06	0.05	0.06	0.06	0.05	0.05

Wg Annuaire Intern. de Statist. Agric. 1937/38, Rzym 1938

Jednym z głównych producentów sztucznego jedwabiu są Stany Zj. Ameryki Półn., w których nie istnieje geopolityczna konieczność krzewienia tej nowej gałęzi przemysłu. Załączamy tablice „Produkcji światowej naturalnych surowców tekstylnych" oraz „Produkcji sztucznego jedwabiu", które dobrze ilustrują rozwój syntetycznego surowca tekstylnego.

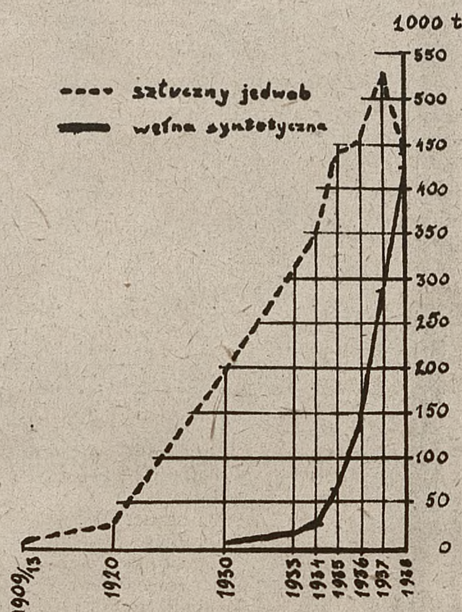
Szczególnie imponujący jest rozwój sztucznego jedwabiu w Japonii. Warto podkreślić, że Japonia skorzystała z „dobrej okazji". Nowy ten przemysł rozbudowała na wielką skalę dopiero w chwili, gdy technika europejsko-amerykańska opuściła stadium długoletnich i kosztownych doświadczeń. Jeszcze dwadzieścia lat temu jedwab sztuczny był twardy, łamliwy, prędko ulegał zużyciu, a w dodatku był kosztowny: w roku 1924 kg sztucznego jedwabiu kosztował 16 marek niemieckich, w roku 1937 już tylko 4,25 marek!

W roku 1937 Japonia była największym produ-

PRODUKCJA JEDWABIU SZTUCZNEGO W NIEKTÓRYCH KRAJACH PRODUKUJĄCYCH

	w tysiącach ton			
	1913	1928	1936	1937
Produkcja światowa	16.2	163.7	461.6	548.9
Japonia	—	7.6	124.0	151.5
St. Zj. Am. Półn.	0.7	44.1	125.9	141.6
Niemcy	3.5	22.2	45.4	65.0
Anglia	5.2	23.6	53.0	54.3
Włochy	0.2	26.0	39.0	48.3
Francja	2.9	13.6	25.0	33.0
Holandia	—	6.8	9.5	10.8
Belgia	2.9	6.6	6.5	7.8
Kanada	—	1.6	6.2	7.5
Z. S. R. R.	—	0.2	6.2	7.0
Polska	—	2.4	5.3	6.5

Wg Mały Rocznik Statystyczny 1939



Linia rozwoju sztucznego jedwabiu i wełny syntetycznej do r. 1938. Produkcja światowa w tysiącach ton. Według: Walther Pahl — „Weltkampf um Rohstoffe".

centem sztucznego jedwabiu. Rok 1938 przyniósł poważne załamanie się produkcji japońskiej, spowodowane koniecznością redukowania wytwórczości na rzecz potrzeb gospodarki wojennej. Załączony wykres, zapożyczony z książki Waltera Pahla „Weltkampf um Rohstoffe", pokazuje właśnie spadek produkcji światowej sztucznego jedwabiu od r. 1937 do 1938, spowodowany głównie spadkiem japońskiej produkcji w tym okresie o blisko 60 000 ton.

Wykres nasz obrazuje nam również linię rozwoju tak zwanej wełny syntetycznej, będącej młodszą siostrą sztucznego jedwabiu. Nie wchodząc w bliższe szczegóły techniczne, zaznaczmy tylko, że produkt zwany wełną syntetyczną, wyrósł z zespołu doświadczeń chemo-technicznych, przeprowadzonych dookoła zagadnienia ulepszania sztucznego jedwabiu. Pierwsze próby przemysłowe podjęto w Niemczech już w roku 1917. Na ogół początkowe wyniki były niezadawalające. Dopiero po przewrocie narodowo-socjalistycznym problem wełny syntetycznej doczekał się w Niemczech swego praktycznego rozwiązania; niemal równocześnie pozytywne wyniki osiągnięto na tym polu także i w Italii. W ten sposób państwa „Osi" uzyskały od samego początku zdecydowaną przewagę w produkcji tego nowego surowca tekstylnego. Okoliczność ta nie jest przypadkiem. Czynniki rządowe zarówno w Niemczech jak i we Włoszech szczególnie popierają rozwój produkcji syntetycznej wełny, aby osiągnąć niezależność gospodarczą od zagranicy również i na polu przemysłu włókienniczego.

O rozwoju produkcji syntetycznych surowców tekstylnych w ostatnich dwóch latach dowiadujemy się z referatu dyrektora generalnego „Vereinigte Glanzstoff-Fabriken AG." dra Ernsta H. Vits'a, wygłoszonego na posiedzeniu głównym tegoż przedsiębiorstwa.

Na podstawie opublikowanych cyfr można ocenić światową produkcję sztucznego jedwabiu zarówno w roku 1939 jak i 1940 na około 530 tysięcy ton. W roku 1940 zaznaczył się spadek produkcji o około 40 tysięcy ton łącznie w Anglii, Francji, Holandii i Japonii. Ten ubytek został wyrównany wzrostem produkcji w Niemczech, Włoszech i Stanach Zj. Am. Półn. W samych Stanach Zjednoczonych wzrost wyniósł 27 tysięcy ton. W Niemczech nastąpił od roku 1933 do 1940 wzrost produkcji prawie że trzykrotny.

W przemyśle odzieżowym jedwab sztuczny znalazł coraz powszechniejsze zastosowanie, zajmując częściowo miejsce bawełny. Dla potrzeb technicznych jedwab sztuczny również wypiera bawełnę, służąc do produkcji pasów pędnych, kabli i innych przyborów.

Dla lepszego wyobrażenia podanej liczby 530 tysięcy ton sztucznego jedwabiu warto zaznaczyć, że ta ilość wystarczy na wyprodukowanie przeszło 26 miliardów sztuk pończoch, albo półtora miliarda ubrań, albo przeszło 7 miliardów sztuk bielizny!

Produkcja wełny syntetycznej osiągnęła w roku 1940 rekordową cyfrę 600 tysięcy ton i tym samym prześcignęła po raz pierwszy produkcję światową sztucznego jedwabiu o blisko 80 milionów kg. Pamiętając, że jeszcze w roku 1933 światowa produkcja wełny syntetycznej wynosiła 13 tysięcy ton, uznać należy ten rozwój nowej gałęzi przemysłu tekstylnego za niebywały. Lwią część tej produkcji wytwarzają Niemcy; w dalekim dopiero odstępie za nimi idzie Japonia z produkcją 100 000 ton, dalej Stany Zjedn. — 37 000 ton — a na czwartym miejscu Anglia — 30 000 ton.

Fakt, iż wełna syntetyczna nie jest już tym, co oznaczamy z pewnego rodzaju ujemną oceną „produktem zastępczym", lecz pełnowartościowym nowym surowcem włókienniczym, udawadnia znamienna okoliczność, że w Stanach Zjednoczonych Am. Półn. w ciągu czterolecia 1936—1939 roczna produkcja wzrosła z 5 600 ton do 24 000 ton, mimo że Stany Zjedn. są największym producentem bawełny, której zbyt natrafia na poważne kłopoty i trudności.

J. M. B.

Okładkę projektował — Czesław Ługowski.

Redaktor: dr. Feliks Burdecki.

Adres Redakcji: Redakcja „Zawodu i Życia": Kraków, Poststrasse 1, tel. 2-23-68.

Jeden Nr. „Zawodu i Życia" kosztuje 1 zł, przy zamawianiu przez szkoły 0,60 zł.

Adres Administracji (tu należy pisać w sprawach prenumeraty): Kraków, Universitätsstr. 19 a, tel. 104-04, Administracja „Zawodu i Życia".

Wydawca: Hauptabteilung Wissenschaft und Unterricht in der Regierung des Generalgouvernements, Krakau.
Wydział Główny Wiedzy i Nauki przy Rządzie Generalnego Gubernatorstwa, Kraków.



Serwis porcelanowy hrabiego Brühla z XVIII stulecia. Wartość przedwojenna około 30.000 złotych.